

Americké kfc kuře 2

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

plátky kuřecích prsíček

1 lžička sladké papriky

špetka strouhaného muškátového oříšku

0,5 lžičky sušeného česneku

0,5 lžičky pepře

350-500 ml podmáslí

1 lžička steakového koření

1 a 0,5 lžičky soli

150 g mouky

Postup

Kuřecí porce ponoříme do podmáslí, necháme uležet 2-3 hodiny a několikrát obrátíme. Smícháme mouku s ostatními přísadami a okapané kousky masa obalíme v ochucené mouce. Smažíme na oleji, nebo ve fritovacím hrnci na 180 °C. Kuře podáváme s bramborovou kaší nebo podle vlastní fantazie.