

Kfc podle mistra Rebensteigera

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 1 celé kuře bez drobů
- 1 šálek mouky
- 1 lžíce soli
- 1 lžička papriky
- 1 lžička drcené šalvěje
- 1 špetka černého pepře
- 1 špetka bílého pepře
- 1 špetka cayenského pepře
- 1 špetka zázvoru
- 1 špetka česnekových granulí
- 1 špetka celerové soli nebo na špičku nože mletých celerových semínek
- 1 špička nože mletého hřebíčku
- 1 špička nože koriandru
- 1 špička nože skořice
- 1 špička nože oregána
- 1 špička nože tymiánu
- 1 špička nože majoránky
- 1 špička nože bazalky
- olej na smažení (sojový či řepkový)
- 2 celá vejce
- 1 šálek kyselého mléka

Postup

Kuře nasekáme na kousky. Klasický způsob je na 9 kusů, první je zadek s biskupem a kusem páteře vykrojený ze slepice ve tvaru V, zbytek kuřete, rozpůlený podle hrudní kosti je nasekán na přibližně stejné kousky: křídélko s kouskem prsíček, zbytek prsíček a noha překrojená v kloubu. Kusy naházíme do kyselého mléka s vejci a promícháme tak, aby slepičí kousky byly dobře pokryty. Rukou nebo sítkem vylovíme a vložíme do mísy s moukou s kořením. Pak maso přikryjeme okořeněnou moukou a opatrně promícháme, aby se na mase vytvořila poměrně silná kůrka z okořeněné mouky. Přebytkovou mouku oklepeme a maso vkládáme do oleje ve smažiči, předebrátým na 180 °C. Kousky musí být v oleji volně, nesmí se dotýkat, jinak se spečou dohromady a neprovaří. Smažíme asi 10 minut, až je kuře propečené ke kosti. Olej necháme odkapat zpět do smažiče a zbylý tuk z kuřete odsajeme papírovým ubrouskem. Pokud nemáte smažič s termostatem těžký, nejlépe poslouží litinový kastrol na mírném ohni postačí.