



przepisy.pl

Udka na sposób Kentucky (Kentucky fried chicken)



 45 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- pałki z kurczaka - 1 kilogram
- mąka pszenna - 3 łyżki
- mąka kukurydziana - 1 łyżka
- Cebula z USA Knorr** - 2 łyżki
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżka
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- sól - 1 łyżka
- olej - 1 litr
- jajka - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pałki z kurczaka umyj, odetnij z nich kość, mięso włóż do garnka, zalej szklanką wody i uparuj do miękkości, kontrolując cały czas poziom wody w garnku.
2. Jaja roztrzep w misce.
3. Olej przelej do garnka lub dobrze rozgrzanej frytkownicy.
4. Pozostałe składniki wymieszaj ze sobą. Gorące jeszcze udka wrzuć do miski z przyprawami, a następnie przelóż do roztrzepanych jaj i ponownie obtocz w przyprawach.
5. Udka smaż w głębokim tłuszczu, aż będą złociste i chrupiące. Gotowe kawałki mięsa przelóż na ręcznik papierowy, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl