



Kuracie stripsy ako z KFC s americkými zemiakmi

Potrebuje:

kuracie prsia
hladká múka
bazalka
oregáno
kari korenie
červená paprika
čierne korenie
cesnak
soľ
2x vajíčko
kukuričné lupienky
olej
rožky
maslo
šalát
kečup
zelenina podľa vlastného výberu



Zemiaky : zemiaky, soľ, korenie, červená paprika, olej, rozmarín a papier na pečenie, alobal

Rúru si zapneme na 190 stupňov. Zemiaky nakrájame na menšie kúsky, posypeme soľou, korením paprikou. Polejeme olejom. Poukladáme na papier na pečenie. Položíme vetvičku rozmarínu, zakryjeme alobalom a necháme piecť. Je potrebné zemiaky kontrolovať a sem tam ich premiešať.

Postup:

Do jedného taniera zmiešame múku, bazalku, oregáno, kari korenie, červená paprika, čierne korenie, soľ. Do druhého tanierika si rozbijeme 2 vajíčka, osolíme, prelisujeme cesnak a poriadne rozmiešame. Do panvice nalejem olej a necháme ho rozohriať. Kuracie prsia umyjeme a nakrájame na malé kúsky. Takto prichystané kúsky mäsa najskôr obalíme v múke, potom vo vajíčku a nakoniec poriadne pritlačíme rozdrvené lupienky. Mäso dáme vypražiť do rozohriateho oleja z oboch strán. Rožky si rozkrojíme (nie úplne) a potrieme ich maslom, kečupom. Zeleninu si umyjeme a nakrájame na menšie kúsky. Následne plníme rožky pripravenými surovinami.