

Fried chicken



Fried chicken sau pui prajit in aluat, dupa modelul KFC ☐ Un rasfat succulent dar si crocant, picant numai atat cat trebuie, pe placul tuturor!!!!

Pregatiti carnea din seara asta iar maine faceti o **maioneza de casa** cu usturoi..sau un **tzatziki**..si va bucurati de-o masa grozav de buna, alaturi de familie sau de prieteni!!

Iar aici: **Pui crocant si aromat**, aveti o alta varianta la fel de apetisanta!

Ingrediente:

– piept, pulpe sau aripi de pui

- kefir sau iaurt
- sare
- piper macinat
- boia dulce
- ceapa deshidratata
- fulgi de usturoi
- chili pudra
- faina

Mod de preparare:

Se tine carnea de pui in apa rece cu sare (o lingura de sare la 500ml de apa) cel putin 2 ore , cel mult 24 ore.

Cantitatile sunt in functie de cata carne vreti sa prajiti.

Intr-un bol se pune kefir, la care se adauga hot sauce (daca servesc si copiii, nu puneti sosul iute). In alt bol punem faina in care adaugam condimentele.

Carnea se trece mai intai prin kefir apoi prin faina. Daca aveti bucati mai mari de pui si va place crusta puteti repeta kefir-faina, dupa care se prajeste (e recomandat uleiul de alune).

Bucatile de carne se prajesc cca. 15-20 minute (depinde ce parte a puiului prajiti), la foc moderat, si se scot apoi pe servete de hartie (daca nu sunteti siguri ca e facut , infigeti o scobitoare in carne si daca sucurile ies clare , puiul e gata!)

Il serviti, bineinteles ,cu ce doriti. Va asigur ca e foarte succulent si gustoooos!!!



Poza veche □



Reteta preluata de la Marci