

Fried chicken

[shashin type="photo" id="16075" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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

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). 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). Se prajeste

cca 15-20 minute (depinde ce parte a puiului prajiti) si se scoate pe servete de hartie (daca nu sunteti sigure 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 gustosos!!!

```
[shashin type="photo" id="16076" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Poza veche □

```
[shashin type="photo" id="16077" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Reteta preluata de la Marci