

Pui crocant si aromat

[shashin type="photo" id="16048" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Afara ploua, dar cine mai e sincer surprins de asta?! Poate ca o sa si ninga, prin mai ☹ Dezolant cum e, am incins tigaia si am incalzit un pic atmosfera: am facut o portie de pui crocant si aromat ca la KFC, cu crusta de pesmet de data asta, nu de faina ca aici: [Fried Chicken](#). A iesit insa la fel de gustos, asa ca urmatoarea provocare va fi pui crocant, si poate mai picant ☹ , la cuptor. S-aveti pofta!!!!!!!

Ingrediente:

- 1 piept de pui (500-550 g)
- 100 g pesmet (nu foarte fin)
- 150 g iaurt
- 1 lingura rasa de sare
- un varf de cutit piper macinat
- 1 lingurita boia dulce
- 1 lingurita rasa boia iute (optional)
- 1 lingurita oregano
- 1 lingurita praf de usturoi
- ulei pentru prajit

Mod de preparare:

Se spala carnea si se tamponeaza cu un servet de bucatarie; se taie in bucati potrivite. Se pun bucatile de carne in iaurt si se lasa in aceasta compozitie pentru cel putin 30 de minute (cu cat lasati

carnea mai mult la marinat, cu-atat va fi mai frageda).

Se amesteca pesmetul cu condimentele. Se scot bucatile de carne din iaurt si se trec prin amestecul de pesmet. Se apasa bine cu mainile, apoi se prajesc in ulei incins. Se scot pe servetele de hartie, care sa absoarba surplusul de ulei.

Se pot servi langa cartofi prajiti (bomba calorica ☐) si [ketchup de casa](#) sau cu o salata de cartofi.