

Pui crocant si aromat



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:

- un piept de pui (500-550 g)
- 100 g pesmet (nu foarte fin)
- 150 g iaurt

- o lingura rasa de sare
- un varf de cutit piper macinat
- 1 lingurita boia dulce
- 1 lingurita rasa boia iute (optional)
- jumătate de lingurita oregano uscat (maruntit)
- o lingurita praf de usturoi
- ulei pentru prajit

Mod de preparare:

Spalati mai intai carnea de pui si tamponati-o cu un servet de bucatarie. Taiati-o apoi in bucati potrivite.

Faceti marinata: puneti bucatile de carne in iaurt si lasati-le in aceasta compositie pentru cel putin 30 de minute (cu cat lasati carnea mai mult la marinat, cu-atat va fi mai frageda).

Pentru amestecul uscat cu care vom „imbraca” bucatile de pui, amestecam pesmetul cu condimentele.

In continuare, scoatem bucatile de carne din iaurt si le trecem prin amestecul de pesmet. Apasam bine cu mainile, sa acopere in intregime bucatile de carne, apoi le prajim in ulei incins.

Cand sunt gata, se scot pe servetele de hartie, care sa absoarba surplusul de ulei.



Carnea de pui se poate servi langa cartofi prajiti (bomba calorica ☹) si **ketchup de casa** sau cu o salata de cartofi.

Va uram: pofta buna!!! :))