

KUÅ™Ä•TKO PODLE COLONELA SANDERSE

StÅ™eda, 09 leden 2008

Jedním z nejslavnějších jídel vzniklých v Americe jsou bez sporu kousky kuřete smažené po jiřanskou - známé KFC. Tento recept, obsahující tajnou směs dvanácti koření, je založen na tradiční přípravě kuřat v Americe kuchařkami na jiřanských plantážích.

U jedné jsme přinesli zjednodušenou verzi - viz onu výše uvedenou (kliknout na modré) pro dnešní recept jsme nahradili poněkud složitější - máte-li tedy chuť a čas... Na rozdíl od evropských smažených kuřat, obalovaných ve strouhance, je jiřanské kuřátko namáčeno do vajec rozkvedlaných s kyselým mlékem a pak obalených v okořmené mouce. Pokud dodržíte základní proporce (přesné dávky koření nejsou v návodě, přizpůsobte si je upravit podle své chuti. KUÅ™E a` la KENTUCKY FRIED CHICKEN

Jedno celé kuře, šálek mouky, lžíce soli, lžička papriky, lžíce drcené cibule, petka pepře, petka bílého pepře, petka cayenského pepře, petka zázvoru, petka esnekových granulí, petka celerové soli nebo naopak mletých celerových semínek, naopak mletého hřebíku, koriandru, skořice, oregana, tymiánu, majoránky a bazalky. Olej na smažení, sojový olej tedy bez výrazné chuti, dvě celá vejce, šálek kyselého mléka.

Kuře nasekáme na kousky, ty naházíme do kyselého mléka s vejci a promícháme. Pak vylovíme a vložíme do mísy s moukou s kořením. Druhou rukou pak maso přikryjeme okořmenou moukou a opatrně promícháme, aby se na maso vytvořila poměrně silná kůrka z okořmené mouky. Přesněji mouku oklepáme a maso vkládáme do oleje (nejlépe do friřáku, ale stačí i litinový kastrol), přehřátého cca na 180 stupňů C. Kousky mouky volně, nesmí se dotýkat, jinak se speou a neprovaží. Smažíme asi deset minut, a je kuře propečené a když necháme odkapat zpátky a kousky je osušujeme papírovým ubrouskem. Nejlépe chutná rovnou z oleje, ale i studené je lahůdkou.

Američané podávají smažené kuře často s coleslaw (salátem z nakrouhaného zelí, mrkve a dalších ingrediencí)

Nezáleží na tom, jaký ze dvou nabízených receptů si vyberete - oba jsou jistě dobré, a pevně doufám, že bude vaše dílo chutnat velmi dobře...