

Smažená jižanská křídla

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Kuřecí křídla 1350 g
- **Na koření směr**
- Sladká mletá paprika 2 lžička
- Mleté chilli 1 lžička
- Mořská sůl 4 špetka
- Mletý pepř 3 špetka
- Strouhaná citronová kůra 1 lžička
- Sušené oregano 1 lžička
- Drcený česnek 1 stroužek
- **Na obalení**
- Velká vejce 2 ks
- Tabasco 2 lžíce
- Sladká mletá paprika 1 lžička
- Mleté chilli 1 lžička
- Hladká mouka 250 g
- Olej na smažení 1 ks
- Mleté chilli na poprášení 1 lžička
- Uzená paprika na poprášení 1 lžička
- **Na dip**
- Zakysaná smetana 250 g
- Nastrouhaný křen 2 lžíce
- Sladká chilli omáčka 2 lžíce

- Mleté chilli 1.2 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Počet porcí: 5

Postup:

Z křídel za posledním kloubem odkrojíme špičky bez masa a zbylou část rozdělíme v prostředním kloubu napůl. Omyjeme pod tekoucí studenou vodou. Promícháme je s přísadami na kořenici směs a dáme na hodinu do chladu.

Smícháme přísady na dip, osolíme a dáme vychladit. Poté si připravíme suroviny na obalování. V hlubokém talíři prošleháme vejce, tabasco, chilli a 1 lžičku pepře. Na plochý talíř nasypeme mouku.

V hrnci rozežřejeme 5 cm vysokou vrstvu oleje (pokud máte kuchyňský teploměr nebo používáte fritézu, tak na 190 °C).

Namočíme křídla po 5 kouscích do vajec a pak obalíme v mouce. Dáme je do oleje a smažíme za občasného obracení 8-10 minut. Poté je vyndáme a na papírových utěrkách necháme vsáknout přebytečný olej. Pokračujeme další dávkou až do usmažení všech křídel. Křídla podáváme s křenovým dipem.