

Smažené jižanské kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Sladká paprika mletá 3 lžíce
- Kajenský pepř 3 špetka
- Sůl 1 špetka
- Sušený česnek 1 lžíce
- Sušená cibule 1 lžíce
- Tymián 1 lžíce
- Kefír 1 balení
- Hladká mouka 300 g
- Olej 4 dl
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Pepř bílý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře si rozčtvrtíme na kousky. Ty posypeme sladkou paprikou, kajenským pepřem, solí, sušeným česnekem a cibulí, tymiánem, bílým a černým pepřem a vše promícháme a necháme minimálně hodinu odležet, poté přilijeme kefír a promícháme.

Do misky si dáme mouku, do ní přidáme sladkou papriku, špetku kajenského pepře a promícháme.

V této směsi obalíme kuřata a smažíme dozlatova ve vysoké vrstvě oleje. Poté je vyjmeme a necháme dopéct cca 15 - 20 minut v troubě vyhřáté na 160°C dopéct.

Podáváme s hranolky a salátem coleslaw.