

Smažená kuřecí křidélka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí křídla 12 ks
- Mouka OO 4 lžíce
- čerstvá petrželka 1 lžička
- Tymián 1 lžička
- Mletá paprika 2 lžička
- Vejce 4 ks
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Olej na smažení 400 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve dobře očistíme křidélka, větší perka vytrháme pinzetou, zbytek opálíme nad ohněm. Dobře umyjeme pod tekoucí vodou a kuchyňskou utěrkou dobře osušíme.

V misce rozkvedláme vajíčka. V druhé misce smícháme 4 lžíce mouky, pálivou nebo sladkou papriku, sůl, pepř, petrželku a tymián.

Křidélka nejprve obalíme v moučné směsi, poté ve vajíčkové směsi, dbáme na dobré obalení. Křidélka obalíme ještě jednou ve mouce, dobře přitlačíme, ať mouka pěkně drží.

Křidélka opékáme ve vařicím oleji (já používám olivový) alespoň 10 minut a během smažení obracíme. Křidélka jsou hotová, když pícháme vidličkou a nebude vycházet žádná šťáva. Křidélka pečeme dozlatova a pokládáme na kuchyňskou utěrku dál od sebe, aby se zbavila přebytečného oleje.