

Smažené kuře na jižanský způsob

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí stehna 4 ks
- rostlinný olej 200 ml
- hladká mouka 150 g
- sladká paprika 20 g
- podmásí 0.3 l
- tabasco 1 lžíce
- sůl 1 lžička
- sušený dobromysl 1 lžička
- mletý pepř 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

1. V míse smícháme podmásli, tekuté koření tabasco, sůl a vložíme kuřecí stehna
2. Necháme je asi 1 hodinu v chladu marinovat
3. Na talíři promícháme hladkou mouku, mletou papriku, sušený dobromysl, sůl a pepř
4. Marinované kuřecí stehna obalíme v namíchané mouce s kořením. Nejlépe se obaluje, když dáme ochucenou mouku do pytlíku, vložíme k ní marinovaná stehna a pytlíkem pořádně protřepeme.
5. Na rozpáleném tuku usmažíme maso dozlatova a pak přikryté ještě dáme péci asi na 20 minut do trouby (170 °C).

Doporučení:

- Podáváme nejlépe s pečenými brambory