



## Max konyhája - Déli módra készített rántott csirke

2009 november 21. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ez a recept egy New Orleans-i recept gy?jteményb?l származik. A soul-food stílusban készített étel a szül?városában is megosztja a vendégeket és a szakácsokat is.

Ezen a vidéken a kreol (cajun) ízek keverednek a tex-mex fűszerességével és a soul-food tejes- tojásos pácolásával.

Amit én készítettem, az a soul-food jellegzetességeit hordozza magában. Egy olyan rántott hús, ami csak tejben és tojásban van megáztatva, utána lisztben összerázva és forró olajban kisütve. Ez a „panír”, miután nincs benne zsemlemorzsa, így nem viselkedik itatósként, nem szívja annyira az olajat.

*Pár fontos részlet még így az elején:*

A húst érdemes előtte való este a só és fűszerkeverékkel bevonni, és úgy érlelni egy éjszakát.

Az eredeti receptben durvára őrölt kukorica és búzaliszt keveréket használnak, ezt kiválthatjuk a sima liszt, kukoricaliszt és rétes liszt keverékével, ettől lesz majd jó ropogós a panír.

A comboknál mindenképpen vágjuk be a húst, hogy könnyebben átsüljön. Készíthetjük csirkemellből is, de annál fenn áll a kiszáradás veszélye.



*És akkor következnek a recept:*

8 db csirke felső comb

2 dl zsíros tej (3,5%-os)

2 dl víz

1 tojás

Só, bors és mexikói fűszerkeverék az érleléshez

10 dkg sima liszt

10 dkg rétes liszt

10 dkg kukoricaliszt

A combokat megmosom, leszárítom, és egy tálba helyezem. Finoman megsózom, borsozom és fűszerezem. Ha nincs mexikói fűszerkeverékünk, akkor szórjuk, meg egy kis köménnyel, oregánóval és fűszerpaprikával. Tegyük egy éjszakára hideg helyre érlelni.

Sütéshez hevítsünk olajat egy serpenyben, kb. annyit hogy legalább félig lepje el a húst. Sajnos a végén ettől az olajtól el kell búcsúznunk, mert a lehulló liszt megég benne, ezért érdemes minél kisebb serpenyben használni.



A tojást kikeverjük a tejjel és a vízzel, a liszteket pedig összekeverjük és bele tesszük egy zacskóba, én most a kiürült lisztes zacskót használtam erre, de tökéletes egy vastagabb nejlontasak is.

A húst beleforgatjuk a tojásos-tejbe, majd a lisztes zacskóba tesszük, és alaposan összerázzuk. Így csak annyi liszt fog ráragadni, amennyi befedi. Alaposan lerázzuk róla a felesleget és a közepesen meleg olajba tesszük. Szép pirosra sütjük, kivesszük, és egy papírtörlővel leitatjuk róla a felesleget.

Sült burgonyával tálaljuk, de adhatunk hozzá egy kis fűszeres tejfölt is.

Jó étvágyat hozzá!



Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

Szerző: a Flag Polgári Műhely tagja

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

Ajánló

---