Tavaszváró: Soul Chicken menü (csirke Déli módra)

2011 március 13. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Ropogós, kukorica lisztes-darás csirkecomb, zöldsalátával és tojásos tortilla tekerccsel. Tavaszváró ebéd, igazi déli ízekkel.

A zöldsalátát nem részletezzük külön, már elérhet? kapható magyar zöldség, és egy tálka salátához nem kell sok

minden, és a ropogós, "zöld" íz már egy kis el?leg a közelg? tavaszból.

Hozzávalók, 4 személyre:

- 4 db egész csirke comb
- só, bors, mexikói f?szerkeverék, (ezt lehet készen is kapni)

Bevonat és tortilla:

- 3 dl zsíros tej
- 3 dl víz
- 2 db tojás

- 10 dkg sima liszt
- 10 dkg rétes liszt
- 8 dkg kukorica liszt
- 8 dkg kukoricadara
- olaj a sütéshez

A csirkecombokat kicsontozom, de a b?rét rajta hagyom. A kiterített húst két darabra vágom, sózom, borsozom, és megszórom a f?szerkeverékkel, majd egy tálkába egymásra rakom, lefóliázom, és hideg helyen érlelem legalább 2 órát, de egy egész éjszaka is jót tesz neki.

A tojást kikeverem a tejjel és a vízzel, ebbe teszem bele a húsokat, és hagyom állni egy kicsit. A liszteket átszitálom, és összekeverem a darával, és egy nagyobb zacskóba öntöm. Az olajat közepes lángon melegítem. Annyi husit, amennyi egyszerre belefér a serpeny?be/edénybe (amibe sütni szeretnénk), annyit kiveszek a tojásos-tejes léb?l, lecsepegtetem, és a lisztes keverékbe teszem. A zacskó száját összezárom és alaposan megrázom.

Kiveszem a husikát, a fölösleges lisztes keveréket lerázom róla, és a meleg olajban szép aranybarnára sütöm. Próbáltam már annyi olajban is ami teljesen ellepi, de elég annyi is amiben csak félig merül el, de akkor sokszor kell forgatni.

Miután kisütöttem az összes húst, a tojásos keveréket lesz?röm, hogy az esetleges hús darabok ne kerüljenek bele (akit ez nem zavar, az ezt a lépést ki is hagyhatja, hiszen azok a kis húsdarabok át fognak sülni), és összekeverem a liszt maradékával. Ez egy híg, palacsintára emlékeztet? tészta lesz, amit egy palacsinta süt?ben, adagonként, tetsz?leges vastagságúra hagyva, kisütök. (ez a tojásos tortilla elkészíthet? magában is, pompás vacsorát lehet bel?le készíteni).

A kisült húsokat a tortillával és a zöldsalátával tálalom.

Szerz?: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

http://maxkonyhaja.blogspot.com/
http://thechefviki.blogspot.com/
http://garffyka.blogspot.com/

Ajánló