Kurze udka - Coxinhas de Galinha

GRUMKO

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

3 piersi kurczaka	
1/2 posiekanej cebuli	
2 posiekane ząbki czosnku	
6 łyżek masła	
sól, pieprz	
3 szklanki mąki	
25 dag kremowego twarożku	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
bulion wołowy	2 kostki
jajko	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Włóż do garnka (najlepiej ciśnieniowego) kurczaka, cebulę, czosnek, bulion, sól, pieprz i masło. Wlej 4 szklanki wody, gotuj, aż kurczak będzie miękki (w garnku ciśnieniowym trwa to około 10 minut). Z bulionu wyjmij piersi kurczaka i drobniutko je pokrój (do farszu możesz dodać natkę lub szczypiorek). Odmierz i zagotuj 3 szklanki bulionu, w którym gotował się kurczak. Wsyp mąkę, energicznie mieszając gotuj około minuty, aż powstanie ciasto. Wyjmij z garnka, a gdy trochę przestygnie, dodaj dwa żółtka i zagniataj tak długo, aż nie będzie grudek (około 10 minut). Następnie rozwałkuj ciasto do grubości 1/2 cm i powycinaj kółeczka (np. szklanką). Na każdym ułóż trochę serka i porcję farszu z kurczaka. Brzegi kółeczek sklejaj mocno ponad farszem, formując je tak aby przypominały udka kurczaka. Panieruj w roztrzepanym białku, a potem w tartej bułce. Smaż 8 minut w głębokim tłuszczu, co jakiś czas odwracając.