

Przepis dnia IV, odc. 29: Kurczak w cieście piwnym z dipem barbecue



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 podwójna
mąka pszenna	1 szklanka
jajko	1 sztuka
Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
ogóreczki konserwowe	
piwo	1 szklanka
olej rzepakowy	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
woda	2 łyżki
Party Dip Barbecue Prymat	
ketchup łagodny	6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kurczaka tnijemy w paski, oprószamy przyprawą do kurczaka i odstawiamy na 10 minut.
- KROK 2 W tym czasie przygotowujemy dip. Dokładnie mieszamy ketchup, wodę i dip barbecue. Gotowy dip odstawiamy do lodówki do schłodzenia.
- KROK 3 Do miski wbijamy jajko, wsypujemy odrobinę soli i ubijamy. Następnie dodajemy mąkę i mieszamy.

- KROK 4 Powoli wlewamy piwo i znów dokładamy odrobinę mąki do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Dodajemy 2 szczypty mielonej papryki dla koloru i mieszamy.
- KROK 5 Rozgrzewamy na patelni olej, maczamy kawałki kurczaka w przygotowanym cieście piwnym i wrzucamy na patelnię. Smażymy przez ok. 2-3 minuty na głębokim oleju.
- KROK 6 Po usmażeniu odsączamy tłuszcz na ręczniku papierowym. Podajemy z dipem barbecue i ogóreczkami konserwowymi.
- KROK 7 Smacznego!