

Kurczak w cieście



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

przecier z jabłek	1/2 szkl
kurczak	1,5 kg
jajko	1 szt
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
woda	1/2 szt
mąka	1,5 szkl
tłuszcz do smażenia	
pieprz	
sól	
żurawina	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajko roztrzepać z wodą. Kurczaka podzielić na 8 części, posolić, natrzeć pieprzem i posypać 3 łyżkami mąki. Mieszając mąkę, wlać wodę z jajkiem, dodać sól, proszek do pieczenia, wyrobić gładkie ciasto. Kurczaka zanurzać w cieście i smażyć na złoty kolor na gorącym tłuszczu. Wstawić w brytfannie do piekarnika i piec 30 minut. Żurawiny rozmieszać z przecierem jabłkowym, zagrząć. Podawać kurczaka z gorącym sosem owocowym.