Na ciepło: Coxinha

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	600 g
woda	2 l
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt.
ziele angielskie	3 ziarna
marchew	1 szt.
seler	1/3 szt. (małego)
korzeń pietruszki	1 szt.
masło	2 łyżki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
czosnek	3 ząbki
cebula	1 szt. (opalana nad palnikiem)
serek śmietankowy	200 g
natka pietruszki	3 łyżki (posiekana)
ogórki konserwowe	3-4 szt. (5-8 cm)
żółtko jajek	2 szt.
mąka tortowa	3 szklanki
jajko	2 szt.
Bułka tarta klasyczna Prymat	1,5 szklanki
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Mięso opłukać, zalać zimną wodą, dodać obrane warzywa (marchew, seler, pietruszka, cebula i czosnek) oraz przyprawy (ziele angielskie liść laurowy) i masło. Doprowadzić do wrzenia i gotować na średnim ogniu ok. 30-40 minut, aż mięso będzie miękkie. Następnie wywar posolić i dodać trochę pieprzu.

KROK 2 Ugotowane mięso wystudzić i drobno posiekać. Wywar przecedzić i odstawić. Ogórki konserwowe pokroić w drobną kostkę. W misce wymieszać mięso z ogórkami konserwowymi i serkiem. Następnie doprawić do smaku solą i pieprzem.

KROK 3 Z ugotowanego bulionu odlać 3 szklanki, przelać je do małego garnka, zacząć podgrzewać. Dodać 3 szklanki mąki. Energicznie mieszać, do momentu aż otrzymamy ciasto, które będzie odchodzić od garnka. Zdjąć z palnika i wystudzić. Dodać 2 żółtka i dobrze wyrobić. Jeśli ciasto jest rzadkie, dodać jeszcze trochę mąki.

KROK 4 Ciasto rozwałkować (musi być trochę grubsze niż na pierogi) i szklanką wycinać kółka. Na każdy krążek nakładać po 1 łyżce farszu i zlepiać na górze, tworząc stożek.

KROK 5 Ulepione coxinha obtaczać w rozbełtanych jajkach i panierować w bułce tartej z dodatkiem soli i pieprzu.
Smażyć w głębokim oleju.

KROK 6 Gotowe można podawać zarówno na ciepło jak i na zimno. Smacznego!