



Kurczak w stylu tex-mex

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 5

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



Wanie

Krok 1

Mięso oczyszczamy z błonek. Składniki marynaty mieszamy w misce. Dodajemy kurczaka i dokładnie obtaczamy marynatą. Odstawiamy do lodówki na 3 godziny

Krok 2

Białka ubijamy przez minutę. W misce łączymy składniki panierki. Kurczaka wyciągamy z marynaty, zanurzamy w białku, a następnie w panierce. Tak przygotowanego kurczaka odstawiamy do lodówki na 2 h.

Krok 3

W dużym, wysokim garnku rozgrzewamy olej. Na mocno rozgrzany olej wrzucamy kawałki kurczaka i smażymy, aż do momentu kiedy skórka stanie się złocista. Przekładamy na ręczniczek i odsączamy z nadmiaru tłuszczu.

Krok 4

Podajemy z limonką.

Składniki:

- 1,5 kg kurczaka (piersi, uda, skrzydełka)
- 3 białka
- Olej
- 2 limonki

Marynata:

- 6 ząbków czosnku
- 1 łyżka kuminu
- 2 łyżeczki wędzonej papryki
- 2 łyżeczki słodkiej papryki
- 2 łyżeczki suszonego oregano
- 2 łyżeczki mielonej kolendry
- Sok z 2 limonek
- Sól i pieprz

Panierka:

- 1 szklanka mąki
- ¾ szklanki mąki kukurydzianej
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka granulowanego czosnku
- 1 łyżeczka białego pieprzu
- 1 łyżeczka mielonego kuminu
- 1 łyżeczka chilli