

OMG: KFC CSIRKE HÁZILAG! ROPOGÓS BUNDÁVAL ÉS RANCH MÁRTOGATÓSSAL



10 egész csirkeszárnyhoz

A csirkéhez

4 ek liszt
400 ml víz
100 g kukoricapehely
200 g kukoricaliszt
2 mk só
1 mk cayenne bors
1 tk fokhagyma granulátum
1 mk bors
1 mk sütőpor
olaj

A ranch szószhoz

2 dl tej
0.5 db citrom leve
0.5 csokor snidling
0.5 csokor petrezselyem
2 ek házi majonéz
0.5 tk fokhagyma granulátum
1 tk mustár
só
bors

□

Először elkészítjük a tempurát, ehhez csomómentesre keverjük vizet és a lisztet. A kukoricapelyhet egy mozsárban durvára zúzzuk és összekeverjük a kukoricaliszttel, sóval, cayenne borssal, fokhagyma granulátummal, őrölt feketeborssal és sütőporral. Az előre besózott csirkerészeket először a tempurába, majd a morzsába meghempergetjük és végül a 160 fokos, forró olajban aranybarnára sütjük, kivesszük és lecsepegtetjük.

A ranch szószhoz először az írórt készítjük el. Ehhez a tejjel elkeverjük a citromlevet és néhány percet állni hagyjuk. Az elkészült íróhoz adjuk a majonézt, a felaprított petrezselymet, snidlinget, fokhagyma granulátumot, mustárt, végül sózzuk, borsozzuk és alaposan elkeverjük. A csirkeszárnyakkal, sültkrumplival és sörrel tálaljuk.

