



# *Kuřecí masíčko*

*- smažené*



## ♣ Americké KFC kuře (naložené v bílém jogurtu a obalené v ochucené mouce).

### Ingredience:

- 4 plátky kuřecích prsíček
- 350-500 ml podmáslí nebo bílého jogurtu
- 150g hladké mouky
- ½ lžičky soli
- ½ lžičky sladké papriky
- 1 lžička steakového koření
- ½ lžičky pepře
- 1 lžička sušeného česneku
- ½ lžičky koření Gyros
- ½ lžičky grilovacího koření



### Postup přípravy:

- Kuřecí porce ponoříme do podmáslí (nebo do bílého jogurtu s míchaného s vodou).
- Necháme uležet 2-3 hodiny a několikrát obrátíme.
- Smícháme mouku s ostatními přísadami a okapané kousky masa obalíme v ochucené mouce. (Maso nesolíme!!! Ochucená mouka je dostatečně slaná ).
- Řízky smažíme na oleji.
- Podáváme s bramborovou kaší nebo podle vlastní fantazie.

### Komentáře k receptu:

- Je to fakt moc dobré. Křehké, křupavé, výtečné.
- Je to rychlé, na talíři s oblohou vypadá hezky a chuť senzační.
- **Do mouky jsem kromě koření nadržila kukuřičné lupínky** a bylo to vynikající.
- Úplně nejlepší je smíchat mouku s rozdrčenými Corn Flekes – lepší než v KFC!!!

## ♣ KFC kuřátko jinak (obalené ve vajíčku a v ochucené strouhance)

### Ingredience na KFC obal: (množství na 8 až 10 kuřecích řízků)

- 300 g strouhanky,
- 1 lžička soli,
- 1 lžička pepře,
- 2 lžičky sladké papriky
- 2 polév.lžice sezamov. semínka
- 1 lžička sušeného česneku
- 1 lžička grilovacího koření
- ½ lžičky chilli
- ½ lžičky koření Gyros
- ½ lžičky sušené bazalky



### Postup přípravy:

- Kuřecí spodní stehýnka, nebo kuřecí prsíčka obalíme ve vajíčku, v ochucené strouhance, znova ve vajíčku a strouhance.
- Vložíme do rozpáleného oleje a smažíme na mírném plameni cca 25 minut.
- Je to výborná pochoutka

## ♣ Nejúžasnější jogurtové řízky (naložené v bílém ochuceném jogurtu a obalené ve strouhance).

### Ingredience:

- 8 prsních kuřecích řízků
- 1 velký hustý bílý jogurt
- 2 celá vejce
- 4 stroužky česneku
- sůl, pepř, další koření dle chuti

### Postup přípravy:

- Kuřecí řízky naklepeme, osolíme a opepříme a namáčíme do jogurtové marinády.
  - Tu připravíme smícháním jogurtu, vajec, česneku, opět soli a pepře a já přidala pálivé grilovací koření.
  - Pak maso přendáme do uzavíratelné nádoby a uložíme v lednici.
  - Nejdříve druhý den vyndáváme řízky z marinády, obalujeme ve strouhance a opatrně smažíme.
  - ☺ Řízky jsou hodně křehké, chuť úžasná, kdo zažil, nechce jinak.
- Připravila jsem takto i řízky z vepřové kýty, kterou pro její "suchost" nepoužívám téměř vůbec. Ty byly po "jogurtové" úpravě šťavnaté, výborné.



## ♣ Řízky zase jinak

### Ingredience:

- kuřecí prsní řízky (nebo jiné)
- 3 lžíce strouhanky
- 3 lžíce hladké mouky
- 3 lžíce drcených mandlí
- 1 lžíce sezamového semínka
- 2 lžičky kari
- plnotučná hořčice

### Postup přípravy:

- Kuřecí prsa naplocho rozřízneme.
- Z obou stran posolíme, potřeme hořčicí a necháme chvíli uležet.
- V misce smícháme strouhanku, mouku, mandle, semínka a kari.
- V této směsi každý řízek obalíme a na rozpáleném oleji usmažíme dozlatova.
- Podáváme s libovolně upravenými bramborami a zeleninovým salátem.





## ♣ Jižanské smažené kuřecí paličky

### Ingredience:

- 8-12 spodních stehenních stehýnek
- mléko
- hladká mouka
- mleté chilli nebo kořenící směs s červenou paprikou
- 2 vejce
- pepř
- sůl



### Postup přípravy:

- Mléko nalijeme kastrolu, osolíme (asi tolik, jako bychom solili maso) a opeříme.
- Do osoleného a opeřeného mléka vložíme kuřecí stehýnka (měla by být potopená) a uložíme přes noc do lednice.
- Druhý den uvedeme obsah kastrolu k varu a na mírné teplotě vaříme 15-20 minut.
- Mezitím dáme vejce do misky a rozšleháme je vidličkou.
- Do mikrotenového sáčku nasypeme hladkou mouku, kterou osolíme a ochutíme chilli nebo kořenící směsí - nebo obojím (2-3 lžice). Množství koření si namícháme podle svých zvyklostí a uvážení, doporučuji půl lžičky "chilli" a asi 2 a půl lžice kořenící směsi. Přidání chilli se odvíjí od stupně pálivosti použité kořenící směsi. ;-)
- Povařené maso vyjmeme, osušíme a protřepeme v sáčku s moučnou směsí, následně obalíme ve vajíčku a nakonec opět protřepeme v ochucené mouce.
- Necháme 15 minut zaschnout a smažíme v dostatečně vysoké vrstvě rozpáleného oleje dozlatova.

### Poznámka:

- Díky odležení a povaření v mléce je maso báječně měkoučké a šťavnaté.
- Do mouky si každý může namíchat koření dle vlastní chuti - granulovaný česnek, muškátový oříšek, pomletou sušenou cibuli, sušenou zeleninu nebo sušené bylinky apod.



## ♣ Smažené kuřecí kousky ala Donald

(podávané s meruňkovou omáčkou (jak u Macdonaldu))

### Ingredience:

#### **Maso:**

- kuřecí prsíčka
- sůl
- hladká mouka
- kukuřičné lupínky
- vejce
- olej

#### **Omáčka:**

- sladký kečup
- meruňková marmeláda
- kari
- sůl
- ocet



### Postup přípravy:

- Maso naklepeme, osolíme a nakrájíme na malinké řízečky.
- Obalíme v mouce, vejci a najemno rozdrčených kukuřičných lupíncích.
- Usmažíme na oleji.
- Omáčku připravíme tak, že rozmixujeme kečup a dobrou meruňkovou marmeládu asi v poměru 1:1.
- Přidáme jemné kari a mírně dochutíme solí a octem

### Komentáře k receptu:

- ♠ Omáčka byla přesně jako u "mekáče" - hlavně druhý den, když se odležela. Konečně vím, jak ji udělat.
- ♠ Není meruňková marmeláda jako marmeláda. Mě se nejvíc osvědčila **Sympathica - meruňková pomazánka k dostání v Lídle**.

## 😊 OBMĚNA



- z polohrubé mouky
- lžičky prášku do pečiva
- lžičky mleté papriky
- vejce
- a mléka

▶ vytvořím těstíčko

- V těstíčku potom namáčím kousky masa, které pak obalím v nadrcených lupíncích.
- **Těstíčko nabyde a po usmažení krásně křupe.**
- Rodina je vždy nadšena! Příště je vylepším tou omáčkou.



## ♣ Kuřecí řízek s hořčicí

### Ingredience:

- 400 g kuřecích prsou
- šťáva z 1 citronu
- 1 lžice olivového oleje
- klasická plnotučná hořčice
- strouhanka na obalení
- sůl
- olej na smažení

### Postup přípravy:

- Kuřecí prsa nakrájíme na plátky, posolíme.
- V misce smícháme citronovou šťávu s olivovým olejem, vložíme plátky masa a necháme je marinovat minimálně 1 hodinu.
- Pak plátky vyjmeme, z obou stran je pomazeme hořčicí a obalíme ve strouhance. Osmažíme dozlatova.

**Příloha:** bramborová kaše, zelenina

### Komentáře k receptu:

- ♠ Řízky obalují jen ve strouhance. Maso díky citronové šťávě je krásně křehoučké. Recept mám z italské kuchařky.





## ♣ Plněné kuřecí řízky

### Ingredience:

- 4 kuřecí řízky
- sůl
- 4 stroužky česneku
- hořčice
- 4 kolečka debrecínky
- 4 proužky slaniny
- vejce
- strouhanka
- a hladká mouka na obalení



### Postup přípravy:

- Kuřecí řízky lehce naklepeme, osolíme, potřeme prolisovaným česnekem a hořčicí.
- Na každý řízek položíme plátek debrecínky a proužek slaniny.
- Přehneme, upevníme jehlou na závitky - párátky (anebo kraje masíčka přiklepeme paličkou na maso k sobě).
- Naplněné a uzavřené řízky obalíme v trojobalu.
- Smažíme dozlatova, nejlépe ve fritovacím hrnci.
- Podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

### Komentáře k receptu:

- ♠ Dávám debrecínku + trojúhelníček taveného sýru. Moc dobré!!!
- ♠ **Párátka nejsou vůbec zapotřebí**, jestliže tu kapsu pořádně zmáčkne rukou z obou stran a **před obalováním dáme tak na 5-10 minut do lednice**. Maso nám krásně ztuhne a výborně se pak obaluje. Jinak to radši obalují 2x ale na druhý trojobal už nepoužívám mouku
- ♠ Dělán s různými obměnami, dnes jsem **plnila vysočinou a sýrem** – mňamka.
- ♠ Zkuste se **smaženici z hub, salámem a sýrem** - výborné!
- ♠ Párátka vyndávám po usmažení. Někdy podávám tak, že párátka vyndám, **řízek rozkrojím, aby byla na talíři vidět náplň**, zdobím zeleninou atd.



## ♣ Smažený bylinkový řízek na česnekovém oleji

### Ingrediencie = počet porcí: 4

- 4 kusy kuřecích prsou nebo 400 g vepřového masa
- 8 stroužků česneku
- 1-2 vejce
- 1 zakysaná smetana
- strouhanka
- olej na smažení
- mléko
- sůl, pepř
- máslo
- bylinky dle chuti (pažitka, petrželka, libeček, rozmarýn apod.)



### Postup přípravy:

- Kuřecí nebo vepřové maso nakrájíme, lehce naklepeme, osolíme a opeříme.
- Vajíčko rozšleháme se smetanou.
- Dle potřeby rozředíme mlékem a vzniklou hmotou obalíme řízky a vložíme do nasekaných bylinek dle chuti smíchaných se strouhankou.
- Strouhanku řádně přimáčkeme na maso.
- Klidně můžeme celou proceduru ještě jednou opakovat, není nutností.
- Smažíme po obou stranách dozlatova na česnekovém oleji.
- Česnekový olej vytvoříme tak, že necháme rozehrát potřebné množství oleje na smažení, a až je olej skoro rozpálený, vhodíme do něj oloupané stroužky česneku. Česnek necháme osmažit do zlatavé barvy a pak ho vyndáme.
- Do takto připraveného oleje klademe řízky.
- Po usmažení necháme přebytečný olej odsát do ubrousku.
- Každý ještě horký řízek poklademe tenkým plátkem másla, aby se krásně na řízku rozpustilo a ihned podáváme s pečivem, bramborovou kaší nebo bramborovým salátem.

### Komentáře k receptu:

- ♠ Dala jsem pažitku, petrželku a bazalku, ale připadlo mi, že to koření tam není moc výrazné. Prostě každý máme jiné chutě.
- ♠ Bylinky i rozmačkaný česnek jsem přidala hned do vajec se zakys. metanou.
- ♠ Většinou používám asi **hrst všech bylinek**. Více aromatických bylinek dávám méně, než třeba pažitky, petrželky. Libečku 5-6 lístečků, rozmarýny 1 menší větvičku, tymiánu 2 větvičky asi 10cm dlouhé. Někdy je lepší méně, než více.



## ♣ Kuřecí řízky smažené v česnekovo-sýrovém těstíčku

### Ingredience:

- 4 kuřecí stehenní řízky
- 1 vejce
- 1 dl mléka
- 10 dkg hladké mouky
- 10 dkg strouhaného eidamu
- 4 stroužky prolisovaného česneku

### Postup přípravy:

- Z uvedených surovin umíchám husté těstíčko, ve kterém pak obaluji osolené špalíčky masa a smažím dozlatova.
- Jsou dobré i studené, třeba k večeři a jen se salátem.



## ♣ Křupavé kuřecí řízečky

### Ingredience:

- 4 kuřecí prsní řízky
- 10 lžic kukuřičné mouky
- 5 lžic hladké mouky
- 1 lžice kypřicího prášku
- 1 lžice octa
- studená voda
- sůl
- pepř
- česnek
- olej



### Postup přípravy:

- Maso naklepeme a rozdělíme na menší kousky (asi 3 z jednoho plátku).
- Osolíme, opepříme, posypeme granulovaným česnekem (můžeme samozřejmě použít čerstvý rozetřený) a necháme odležet.
- Smícháme mouky, kypřicí prášek, ocet a přidáme tolik vody, aby vzniklo těstíčko husté jako na lívance.
- Maso namáčíme v těstíčku a smažíme ve vyšší vrstvě oleje dozlatova.

### Komentáře k receptu:

♠ Proč je tam ocet?

♠ Stručné vysvětlení:

Těstíčko obsahuje jako hlavní složky:

- mouku (= polysacharid)
- kypřicí prášek (ten obsahuje 2 hlavní složky: hydrogenuhličitan sodný a mouku = polysacharid)
- dále je v těstíčku ocet (=roztok karboxylové kyseliny) a vodu.

### Princip reakce:

Hlavní pointa je reakce: neutralizační reakce ve vodném prostředí za přítomnosti polysacharidu

### Složky reakce:

hydrogenuhličitan sodný (kypr.prášek) + karboxy. kys. (ocet) + polysacharid (mouka) ve vodném prostředí

### Závěr:

díky tomu se při neutralizaci kyseliny a hydrogenuhličitanu uvolňuje oxid uhličitý a přebytek kyseliny se i lehce váže na polysacharid a vodu. **Tato směs je díky plynu (ox. uhličitému) oddělována jako tenký film.**

**Tak vzniká KŘUPAVOUČKÉ těstíčko** 😊

Podobný příklad je i u "Langošů" přidáním octa budou mít táhlejší a křupavější těsto 😊

