

detkityumen.ru

БОЖЕСТВЕННАЯ КУРИЦА.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриные голени 500 гр.

Куриные крылышки 500 гр.

Молоко 200 мл.

Мука 4 ст./л.

Острый молотый перец 1 ч./л.

Паприка 2 ч./л.

Чеснок 3 зуб.

Растительное масло для жарки.

Приготовление:

Американская жареная курица - это вкусное блюдо, которое зародилось в США, а сейчас распространено по всему миру, где есть сети быстрого питания. Курица обогащается специями, а затем обжаривается в большом количестве растительного масла. Сегодня существует множество вариантов этого рецепта с различными комбинациями приправ: карри, орегано, шалфей, майоран, лавровый лист, корица, кайенский перец и другие. Жареная курица с ее ароматами, вкусом и хрусткостью является восхитительным блюдом, которым можно наслаждаться дома или в качестве уличной еды в любое время дня.

И чтобы сделать американскую жареную курицу еще богаче, можно сопровождать ее гарниром: картофелем в мундире или картофелем фри.

Смотри процесс приготовления по [Ссылка](#)

28.04.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/694/