Kąski w cieście

Nie da się ukryć, że najczęściej z mięs je się u nas kurczaka. No i jakoś tak wychodzi, że na ogół jest to filet. Tak więc zawsze staram się wymyślić coś innego niż zwykle i jednym z pomysłów na kurczaka w mojej kuchni, jest filet w cieście. Dzisiaj kąski, czyli małe kawałki kurczaka w cieście z dodatkiem frytek.

Składniki na ciasto:

- 2 roztrzepane jajka
- pół szklanki mąki pszennej
- pół szklanki mąki ziemniaczanej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli do smaku
- ok. pół szklanki wody

Na kąski:

- ok. 400g piersi z kurczaka
- sól
- czosnek granulowany
- papryka w proszku (słodka)

- mleko (około szklanki)
- olej do smażenia

Dodatkowo:

- ręczniki papierowe do osączania

Wykonanie:

1. Ze składników na ciasto przygotowujemy gęstą papkę. Do roztrzepanych jajek dodajemy obie mąki, sól i proszek do pieczenia, mieszamy. Dolewamy tyle wody, by powstała dość gęsta, choć lejąca się masa.

2. Pierś z kurczaka myjemy, oczyszczamy z chrząstek i kroimy w poprzek na nieduże kawałki. Solimy, posypujemy czosnkiem i papryką, wkładamy mięso do miseczki i zalewamy mlekiem. Odstawiamy na 15-20 minut do lodówki.

3. W rondelku rozgrzewamy olej.

4. Kawałki kurczaka maczamy w cieście i kładziemy na rozgrzany olej. Kawałki powinny swobodnie pływać, więc smażymy po 3-4 sztuki (pamiętając, że ciasto urośnie). Smażymy na średnim ogniu, obracając jak pączki, na rumiano z obu stron. Osączamy na papierowym ręczniku.