

Placuszki z kurczaka z papryką



Już nie wiem, ile różnych wersji tego dania przygotowywałam: z warzywami, z groszkiem, z pieczarkami, z żółtym serem. W każdej wersji smakują inaczej i każda z nich jest smaczna. Dzisiaj prezentuję placuszki z kurczakiem i świeżą, czerwoną papryką.

Składniki:

- jedna pojedyncza pierś z kurczaka
- gruby szczypiarz razem z cebulkami (dymka)
- 2 jajka
- pół czerwonej papryki (oczywiście można dodać każdy kolor papryki, ale czerwony po prostu wygląda najładniej)
- 2 mocno czubate łyżki mąki ziemniaczanej
- sól
- pieprz
- olej do smażenia
- papierowy ręcznik do osączenia

Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy i kroimy w małą kosteczkę. Wrzucamy do miski.
2. Paprykę kroimy w drobną kostkę.
3. Szcypior siekamy na kawałki, cebulkę kroimy w kostkę - dodajemy do mięsa.
3. Dodajemy mąkę, wbijamy jajka, dodajemy sól i pieprz do smaku i porządnie mieszamy.
4. Placuszki układamy łyżką na gorący olej, smażymy z obu stron na złoto jak placki ziemniaczane.
5. Po zdjęciu z patelni chwilę zostawiamy na papierowym ręczniku, by pozbyć się nadmiaru tłuszczu.
6. Pysznie smakują z puree ziemniaczanym.



[Risotto z kurczakiem](#)



Chodziło za mną od bardzo dawna, głównie ze względu na fakt, że moja córka uwielbia potrawy z ryżem. Risotto jest dość uniwersalne i lubi wiele różnych dodatków, u nas stanęło dzisiaj na piersi z kurczaka, ale kto wie, z czym zjemy następnym razem :)

Składniki:

- 1 pojedyncza pierś z kurczaka
- 1 średnia marchewka
- 1 średnia pietruszka
- 1 cebula
- szklanka ryżu
- masło do smażenia, ok. 50g
- bulion w kostkach (trzy sztuki) lub samodzielnie ugotowany rosół (ok. 1,5 litra)
- sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

1. Przygotowujemy bulion (może być kupny, np. Winiary). Oczywiście najlepszy będzie ugotowany samodzielnie, jednak z braku czasu u mnie był dzisiaj gotowy (z trzech kostek drobiowych rozpuszczonych w 1,5 litra wody). Ważne, by czekał gorący.
2. Marchew, pietruszkę i cebulę obieramy i kroimy w drobną kosteczkę.
3. Na patelni roztopiamy masło i wrzucamy na nią warzywa, co jakiś czas mieszając.
4. Pierś z kurczaka oczyszczamy z tłuszczu i również kroimy w drobną kostkę.

5. Kiedy warzywa będą miękkie, a cebula się zeszkli, dodajemy na patelnię mięso i mieszamy.
 6. Gdy pierś z kurczaka zmieni kolor, wsypujemy na patelnię surowy ryż i dokładnie łączymy z resztą składników.
 7. Wlewamy do całości chochlę bulionu, mieszamy i zmniejszamy ogień. Dusimy wszystko razem pod przykryciem i kiedy ryż wypije cały płyn, dodajemy kolejną chochlę bulionu. Postępujemy tak do momentu, kiedy ryż będzie miękki.
 8. Potrawę solimy, dodajemy pieprz do smaku i podajemy gorącą.
-

Kurczak po chińsku z makaronem



Pierś kurczaka z orientalną nutą, aromatyczna, kruchutka, palce lizać. Bardziej egzotycznie niż zwykle i choć zazwyczaj nie używam gotowców, to obok sosu bolońskiego, ten do potraw chińskich, jest drugim, który kupuję. Dzisiaj w wersji z makaronem.

Składniki:

- 500g piersi z kurczaka
- 1 średnia cebula
- 4-5 łyżek oliwy lub oleju
- fix do potraw chińskich (np. Knorr, Winiary, Culineo)
- słodka papryka w proszku
- sól
- czosnek granulowany
- makaron świderki

Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka myjemy, odkrawamy tłuszcz i chrząstki, po czym kroimy wzdłuż na cienkie paseczki. Wrzucamy do miski, posypujemy do smaku solą, czosnkiem granulowanym oraz papryką, dodajemy dwie łyżki oliwy i mieszamy – najwygodniej dłonią. Odstawiamy na 20 minut do lodówki.
2. Sos przygotowujemy według przepisu na opakowaniu, na ogół rozrabiamy w wodzie. Odstawiamy.
3. Cebulę siekamy w piórka (ja swoją zblederowałam) i zrumieniamy na łyżce oliwy. Zdejmujemy z patelni i odstawiamy.
4. Kurczaka smażymy na średnim ogniu, na reszcie oliwy (na patelni, na której smażyliśmy cebulkę), do chwili, kiedy zmieni kolor i lekko się zrumieni. Dodajemy cebulkę, mieszamy, wlewamy przygotowany sos. Mieszamy, zmniejszamy ogień i dusimy pod przykryciem na wolnym ogniu przez około 15 minut. Od czasu do czasu mieszamy, po czym zdejmujemy z ognia.
6. Podajemy z ugotowanym wedle gustu makaronem.

[Pieczony kurczak Maryland](#)



Można było go usmażyć, ale miałam ochotę na kurczaka w wersji pieczonej i w końcu upiekłam. Wyszedł chudy i soczysty w środku, lekko chrupiący na zewnątrz. Zjedliśmy z ziemniakami i pomidorem, ale pasować będzie zarówno do makaronu, jak i do ryżu oraz z dodatkiem każdej surówki - na ciepło i na zimno.

Składniki:

- kilka kawałków kurczaka (pałki lub podudzia), raczej małych
- bułka tarta (ok. półtorej szklanki)
- mąka pszenna (ok. szklanki)
- 2 rozbełtane w całości jajka
- sól i czosnek granulowany do smaku
- 3-4 łyżki oliwy lub oleju

Wykonanie:

1. Kawałki kurczaka myjemy, osuszamy, odkrawamy tłuszcz.
2. Mięso obsypujemy solą i czosnkiem granulowanym (jeśli ktoś nie przepada za czosnkiem, może z niego zrezygnować, można też dodać inne ulubione zioła i przyprawy). Kawałki wstawiamy w misce do lodówki, na ok. 15 minut.
3. Kurczaka panierujemy w mące, potem w jajkach, na koniec dokładnie w bułce tartej. Układamy na blaszce (najlepiej na ruszcie). Skrapiamy oliwą.

4. Mięso pieczemy ok. 60-75 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni Celsjusza.

Roladki z serem



Roladki z piersi kurczaka, w środku zawinięty grubszy kawałek żółtego sera. Bardzo sycące danie, o wyrazistym smaku, idealne do puree ziemniaczanego.

Składniki:

- pierś z kurczaka
- ser żółty w kawałku
- jajko
- sól
- pieprz
- słodka papryka w proszku
- czosnek granulowany
- bułka tarta do panierowania

- olej do smażenia
- dodatkowo: wykałaczki

Wykonanie:

1. Piersz z kurczaka myjemy, osuszamy i przekrawamy w poprzek. Lekko zbijamy. Oprószamy przyprawami i odstawiamy na 15 minut do lodówki.
2. Ser kroimy na grube pałeczki. Każdą pałeczkę kładziemy na plasterze mięsa, zwijamy całość w roladkę i spinamy wykałaczkami.



3. Roladki panierujemy w roztrzepanym jajku i bułce tartej. Smażymy na rozgrzanym tłuszczu z każdej strony na rumiano.



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 kęski, czyli małe kawałki kurczaka 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 kęski:

- ok. 400g piersi z kurczaka
- sól
- czosnek granulowany
- papryka w proszku (słodka)
- mleko (około szklanki)
- olej do smażenia

Dodatkowo:

- ręczniki papierowe do osączenia

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.



Tortilla z mięsem



Pycha ! Zwłaszcza z samorobnymi plackami pszennymi, pozbawionymi chemii, do tego delikatna sałata, sos czosnkowy i chrupiące kawałki kurczaka, wieprzowiny (np. gyros) lub mięsa mielonego. Oczywiście taką tortillę można przygotować też z kupnymi plackami, wtedy tylko je zwilżamy i podgrzewamy. Tortille tradycyjnie składa się na trzy, my wolimy rulony.

Składniki na placki:

- 550g mąki pszennej
- 2 czubate łyżki smalcu
- trochę ponad pół szklanki wody

Składniki na tortillę:

- podwójna pierś z kurczaka lub kilka kotletów schabowych (karkówka)
- płatki kukurydziane do panierowania mięsa
- oliwa z oliwek lub olej do marynowania mięsa
- olej do smażenia
- czosnek granulowany, pieprz, sól, papryka w proszku
- kilka liści sałaty lodowej
- sos czosnkowy

- opcjonalnie: papryka, ser żółty lub topiony, pieczarki, pomidory, fasola (wedle gustu i smaku)

Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka myjemy, oczyszczamy i kroimy na cienkie kawałki. Obsypujemy przyprawami, mieszamy i skrapiamy oliwą. Wstawiamy do lodówki na kilka godzin (minimum dwie, u mnie na ogół jest to cała noc). Jeśli mamy schab, zbijamy na cieniutkie plasterki, skrapiamy oliwą i posypujemy przyprawami.



2. Z mąki i smalcu wyrabiamy ciasto, stopniowo dolewając wody. Dzielimy je na 8-10 kawałków i rozwałkowujemy jak najcieniej. Smażymy na mocno rozgrzanej patelni, na dużym ogniu, bez dodatku tłuszczu, z obu stron do lekkiego zrumienienia.

3. Płatki kukurydziane kruszymy (można blenderem), mięso obtaczamy w płatkach i kładziemy na rozgrzany olej. Smażymy na sło z obu stron. Schab kroimy na cieniutkie paseczki i smażymy.



4. Na każdym placku tortilli rozsmarowujemy sos czosnkowy (około 1 łyżeczki), kładziemy sałatę, mięso i ulubione dodatki. Zwijamy. Zimne tortille można podgrzać w piekarniku lub mikrofalówce.

Kąski z serem



Kawałki kurczaka w domowej panierce z dodatkiem topionego, ostrego sera. Idealne do frytek i ziemniaczanego puree.

Składniki:

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- słodka papryka w proszku
- czosnek granulowany
- biały pieprz
- 3/4 szklanki płatków kukurydzianych
- 2-3 łyżki otrębów
- 2-3 łyżki bułki tartej
- 4 plastry sera topionego (ostrzejszego)
- szklanka mleka
- olej do smażenia

Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy i kroimy na małe kawałki. Nacieramy je przyprawami, wkładamy do miseczki zalewamy mlekiem. Wstawiamy do lodówki na pół godziny.

2. Z płatków kukurydzianych, otrębów i bułki tartej przygotowujemy panierkę - kruszymy płatki i wszystko mieszamy (ja to zrobiłam blenderem). Dodajemy ser (można go porwać na małe kawałki lub lekko zmielić). Mieszamy.

3. Kawałki kurczaka wyjmujemy prosto z mleka do panierki, dociskamy i smażyemy na mocno rozgrzanym tłuszczu na złoto.
