

# 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.

---

## Babeczki z czekoladą



Czekoladowa wariacja na temat muffinek. Tym razem typowe babeczki, małe, z kominkami, z dodatkiem gorzkiej czekolady oraz czekoladowych kropelek. Nie za słodkie, pyszne do herbaty. Oczywiście można upiec je w tradycyjnej formie do pieczenia muffin. Z podanych proporcji wychodzi 12 sztuk babeczek.

### Składniki:

- 250g mąki pszennej
- 110g białego cukru
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 czubate łyżki ciemnego kakao naturalnego
- 2 czubate łyżki kakao słodkiego (rozpuszczalnego)
- 70g masła lub margaryny Kasia
- cukier wanilinowy (opakowanie 16g)
- 2 całe jaja
- 1 szklanka letniego mleka
- 50g gorzkiej czekolady
- 50-60g czekoladowych kropelek
- dodatkowo: 50g gorzkiej czekolady na górę, do posmarowania

#### Wykonanie:

1. Składniki suche mieszamy w dużej misce.
2. Czekoladę (50g) kroimy na kawałeczki, mieszamy z kropelkami czekoladowymi.
3. Masło topimy w mikrofali lub w rondelku, odstawiamy do ostygnięcia.
4. Mleko wlewamy do drugiej miski, dodajemy jajka, bełtamy razem. Dodajemy chłodne masło, mieszamy.
5. Składniki suche wsypujemy do mokrych, mieszamy widelcem. Dosypujemy czekoladę, mieszamy. Składniki muszą się połączyć.
6. Foremki napełniamy do 2/3 wysokości. Babeczki pieczemy w temperaturze 170-180 stopni Celsjusza, ok. 20-25 minut.
7. Po upieczeniu wyjmujemy z formy i studzimy na kratce.
8. Czekoladę topimy w kąpeli wodnej, smarujemy jeszcze ciepłe babeczki.

---

## [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.

