Kawałki kurczaka z ryżem

Kombinowane danie z tego, co miałam w domu, bez wychodzenia do sklepu, jako że pół dnia lał deszcz i nie chciało mi się ruszać… Kurczak, ryż i parę dodatków, pycha :)

Składniki:

- 400-500g piersi z kurczaka
- dwie torebki ryżu długoziarnistego
- jedna cebula
- sól
- pieprz
- czosnek granulowany
- czerwona papryka w proszku (słodka)
- olej do smażenia

Na panierkę:

- 4 łyżki bułki tartej
- 4 łyżki otrębów pszennych
- 3 łyżki mąki krupczatki

- 1 całe jajko
- ćwierć szklanki mleka

Na sos:

- pół szklanki śmietany
- łyżka sosu czosnkowego (można zastąpić czosnkiem granulowanym lub świeżym)
- pół łyżeczki cukru
- pieprz
- jedno żółtko z jaja ugotowanego na twardo

Wykonanie:

1. Mięso myjemy, osuszamy i kroimy na kawałki. Posypujemy solą, pieprzem, papryką i czosnkiem, odstawiamy na 10-15 minut.

2. W jednej misce mieszamy składniki na panierkę, w drugiej mieszamy jajo z mlekiem. Kawałki kurczaka obtaczamy w mleku z jajem i w panierce. Smażymy na rozgrzanym oleju na złoto. Zdejmujemy z patelni i odstawiamy.

3. Ryż gotujemy według przepisu na opakowaniu, na ogół w lekko osolonej wodzie przez 15-20 minut.

4. Na 2-3 łyżkach oleju podsmażamy cebulę pokrojoną w piórka. Kiedy się zrumieni, dodajemy ryż, mieszamy i smażymy razem przez kilkanaście minut.

5. W szklance przygotowujemy sos. Rozcieramy żółtko widelcem, dodajemy śmietanę, cukier i sos czosnkowy (lub czosnek) i mieszamy. Doprawiamy do smaku pieprzem i wlewamy na patelnię z ryżem, mieszamy.

6. Dodajemy mięso, mieszamy i smażymy chwilę na średnim ogniu. Podajemy od razu, gorące.

Kotleciki w płatkach kukurydzianych

To danie wymyślił lata temu mój tata i szczerze mówiąc nie trzeba wcale żadnych wymyślnych panierek i tajemniczych składników, by zwykły kotlet nabrał wyrazu i smaku, a do tego był mocno chrupiący.

Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka
- kilka garści płatków kukurydzianych
- 1 roztrzepane jajo
- sól i pieprz do smaku
- tłuszcz do smażenia (ja używam smalcu)

Wykonanie:

1. Mięso myjemy, osuszamy i kroimy wzdłuż na cienkie kotlety. Oprószamy solą i odrobiną pieprzu.

2. Płatki wsypujemy do miski, rozcieramy je drewnianą pałką na mniejsze kawałki (ale nie na miałko), można je też pokruszyć ręcznie.

3. Panierujemy mięso w roztrzepanym jaju i w płatkach, mocno dociskając, by płatki oblepiło całe kotlety. Smażymy na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoto. Smażą się dość szybko, najlepiej ustawić mniejszy ogień, żeby nie spalić panierki. Są pyszne z puree ziemniaczanym i wszelkimi surówkami oraz z sałatą ze śmietaną na słodko.