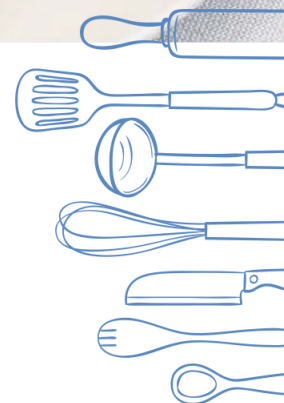
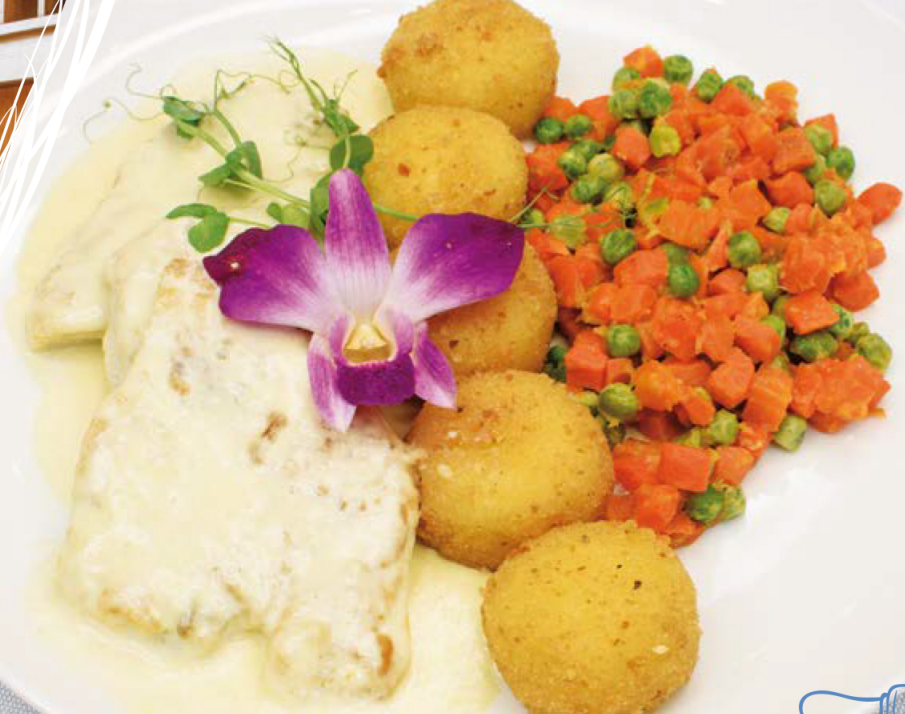




*Tomasz Gogolok,
Szef Kuchni restauracji
„Salomon” poleca:*



Kurczak a'la whiskey

z panierowanymi kluskami śląskimi

Składniki

- Kurczak
- 300 ml śmietany 30%
- 240 g filetu z kurczaka
- 100 g mąki pszennej
- 100 ml whiskey
- 50 ml oleju głębocznego
- sól, pieprz
- Kluski śląskie
- 1 kg ziemniaków
- około 300 g mąki ziemniaczanej
- łyżeczka soli
- Kluski panierowane
- 200 g bułki tartej
- 5 klusek śląskich
- 1 jajko

Przygotowanie

Filet z kurczaka myjemy i osuszamy ręcznikiem papierowym. Dzielimy na trzy części, które rozklepujemy na medaliki, obtaczamy w mące i obsmażamy z dwóch stron na złoty kolor. Mięso podlewamy whiskey i czekamy, aż odparuje, po czym dodajemy śmietanę 30%, doprawiamy do smaku i dusimy do momentu zgęstnienia sosu.

Do przygotowania klusek śląskich w osolonej wodzie gotujemy ziemniaki. Odcedzamy i przegniatamy przez praskę. Masę dzielimy na cztery części, jedną z nich wyjmujemy, a w jej miejsce wsypujemy mąkę ziemniaczaną. Wyrabiamy do momentu uzyskania jednolitej konsystencji. Formujemy kluski, które gotujemy we wrzącej wodzie przez około 5 minut od wypłynięcia. Kluski wyciągamy, obtaczamy w jajku, potem w bułce tartej, a następnie smażymy w głębokim oleju do uzyskania złotego koloru (około 5 minut).

Kurczaka podajemy z panierowanymi kluskami śląskimi oraz, na przykład, marchewką z groszkiem.

czas przygotowania: 40 minut | liczba porcji: 1

Salomon Opole




Szlak kulinarny
Opolski Bifjy

