



INSTRUKCE NA PŘÍPRAVU KŘUPAVÝCH KOUSKŮ KUŘETE



I. PŘÍPRAVA MARINÁDY

Připravte si:

- studenou vodu (nejlépe s kostkami ledu)
 - kuřecí maso
 - **pikantní** marináda Holly Powder – „Pikantní . Šťavnaté a křehké maso“ (balení 170 g) nebo
 - **jemná** marináda Holly Powder - „Jemné nugetky“ (balení 130 g)
1. V závislosti na tom, jestli připravujete **kousky z kuřecích prs** „stripsy“ nebo **křídélka (kousky s kostí)** a jestli budete připravovat pikantní nebo jemnou variantu – odměřte přesně (shodně s tabulkou níže) požadované množství vody a pikantní nebo jemné marinády na kuře Holly Powder.
 2. Marinádu důkladně rozmíchejte ve vodě až do úplného rozpuštění.
 3. Naporcujte kuře – kuřecí prso na cca 30 g stripsy. Křídélko rozdělte na dvě části (pokud budete křídélka smažit v klasickém fritovacím hrnci tak vyberte pouze menší kousky – křídélka by neměla být větší než 50 g).
 4. Vložte maso do mísy a vlijte připravenou marinádu.
 5. **Maso propracujte (masírujte) až se marináda vstřebá do masa (stripsy min. 5 min, křídélka min. 7 min). Marináda do masa zcela nasákne, nesmí zůstat žádná voda!**
 6. Dejte odležet na celou noc do lednice nebo na min. 4 hodiny (kousky s kostí na min. 12 hodin).

VARINANTA PIKANTNÍ MARINÁDA HOLLY POWDER – „PIKANTNÍ. ŠŤAVNATÉ A KŘEHKÉ MASO“ (BALENÍ 170 G):

PIKANTNÍ STRIPSY Z KUŘECÍCH PRS		
Maso v kg	Marináda v g	Voda v ml
1	34	200
2	68	400
3	102	600
4	136	800
5	170	1000

PIKANTNÍ KŘIDÉLKA A KOUSKY S KOSTÍ *		
Maso v kg	Marináda v g	Voda v ml
1	34	100
2	68	200
3	102	300
4	136	400
5	170	500

VARIANTA JEMNÁ MARINÁDA HOLLY POWDER - „JEMNÉ NUGETKY“ (BALENÍ 130G):

JEMNÉ STRIPSY Z KUŘECÍCH PRS		
Maso v kg	Marináda v g	Voda v ml
1	26	200
2	52	400
3	78	600
4	104	800
5	130	1000

JEMNÉ KŘIDÉLKA A KOUSKY S KOSTÍ *		
Maso v kg	Marináda v g	Voda v ml
1	26	100
2	52	200
3	78	300
4	104	400
5	130	500

* Velké kousky s kostí (stehýnka, paličky ...) připravte podle instrukcí stejně jako křídélka.

Pozor: Pro smažení větších kousků kuřete s kostí je nezbytné použít tlakový fritovací hrnec.



II. OBALOVÁNÍ

Na obalování potřebujete:

- obalovací směs „Holly Powder“
- nádobu na obalovací směs
- síto k odstranění nadbytečné obalovací směsi
- nádobu s vodou
- síto do vody při obalování většího množství masa
- kleště na překládání masa, aby ruce zůstaly suché



	STRIPSY Z KUŘECÍCH PRS	KŘIDÉLKA A KOUSKY S KOSTÍ
VODA	Namarinované kousky masa vložte na chvíli do vody (při větším množství masa použijte síto na vnoření do vody, kousky masa položte vedle sebe). Pro překládání masa použijte kleště.	První krok s vodou vynechejte.
OBALOVACÍ SMĚS Metoda: VPO	Dejte maso do obalovací směsi a dále pokračujte dle zásady VPO (VEMTE, PŘITISKNĚTE, OBRAŤTE). Vemte maso a zasypte ho obalovací směsí. Přitiskněte silně k masu. Obraťte maso v obalovací směsi, aby se maso obalilo z každé strany. Tento postup 6 krát opakujte.	Namarinované kousky masa dejte do obalovací směsi a dále pokračujte dle zásady VPO (VEMTE, PŘITISKNĚTE, OBRAŤTE). Vemte maso a zasypte ho obalovací směsí. Přitiskněte silně k masu. Obraťte maso v obalovací směsi, aby se maso obalilo z každé strany. Tento postup 3 krát opakujte.
OTŘEPTÉ NADBYTEČNOU OBALOVACÍ SMĚS	Maso vyjměte z obalovací směsi a vložte ho do připraveného síta, ve kterém ho jemně protřepete pro odstranění nadbytečné obalovací směsi.	Maso vyjměte z obalovací směsi a vložte ho do připraveného síta, ve kterém ho jemně protřepete pro odstranění nadbytečné obalovací směsi.
VODA	Následně maso ponořte na cca 5 s do vody a po vytažení z vody nechte chvíli okapat.	Následně maso ponořte na cca 5 s do vody a po vytažení z vody nechte chvíli okapat.
OBALOVACÍ SMĚS Metoda: VO	Maso dejte zpět do obalovací směsi a obalujte bez přitisknutí dle zásady VO (VEMTE, OBRAŤTE). Vemte maso a zasypte ho obalovací směsí. Obraťte maso v obalovací směsi, aby se maso obalilo z každé strany. Tento postup 6 krát opakujte. Nepřítiskujte obalovací směs, pouze maso v obalovací směsi obračejte, aby obalovací směs byla co nejkypřejší.	Maso dejte zpět do obalovací směsi a obalujte dle zásady VO (VEMTE, OBRAŤTE). Vemte maso a zasypte ho obalovací směsí. Obraťte maso v obalovací směsi, aby se maso obalilo z každé strany. Tento postup opakujte pouze 3 krát, aby vrstva obalovací směsi nebyla zbytečně tlustá.
OTŘEPTÉ NADBYTEČNOU OBALOVACÍ SMĚS	Za pomoci síta na obalování třepete z leva do prava pro odstranění nadbytečné obalovací směsi <u>nebo</u> pro zvětšení efektu kyprosti, vemte do každé ruky kousek masa a „tleskejte“ (3 krát) zápěstími o sebe. Nepřítiskujte obalovací směs. Pozor: zbytečně dlouhé otřepávání může obalovací směs poškodit.	Pro odstranění nadbytečné obalovací směsi vemte do každé ruky kousek masa a „tleskejte“ (3 krát) zápěstími o sebe. Nakonec v dlani silně přitiskněte obalovací směs na kousky masa.

POZOR: Ihned po vykonání výše uvedených činností vložte kousky kuřete do fritovacího hrnce.



III. SMAŽENÍ

Rozehřejte olej ve fritovacím hrnci na 170°C. Kousky kuřete vložte do košíku tak, aby se nedotýkali. Košík vložte do fritovacího hrnce a maso smažte celé ponořené v oleji. Podávejte ihned po usmažení.

Přibližný čas smažení v **klasickém fritovacím hrnci:**

- Kousky z kuřecích prs „stripsy/nugetky“ – cca 3,5 min.
- Křidélka (malé kusy max. 50 g) – cca 7 min.

Přibližný čas smažení v **tlakovém fritovacím hrnci:**

- Kousky z kuřecích prs „stripsy/nugetky“ – cca 4 min.
- Křidélka – cca 8 min.
- Stehna a paličky – cca 12 min.

Křupavé kousky kuřete mají velké využití při přípravě jídel. S jemnou marinádou můžete připravit lahodné nugetky, které budou chutnat i dětem, např. ve spojení s hranolkami a salátem. Výborně chutnají v sendvičích, v tortille nebo v hamburgerové housce. Stripsy nakrájené na malé kousky jsou výborným doplňkem do salátů. Vydří dlouho křupavé a šťavnaté i ve Vaší horké vitríně.

Instruktažní filmy o obalování a více informací na www.hollypowder.cz