

## INSTRUKCE NA PŘÍPRAVU KŘIDÉLEK (KOUSKY S KOSTÍ)

### I. PŘÍPRAVA MASA A MARINÁDY

Připravte si:

- kuřecí křídélka (cca. 100g celé křídélko) nebo jiné kousky s kostí (teplota by neměla být vyšší než +4°C)
- studenou vodu/led (50% vody, 50% drceného ledu)
- **pikantní** marinádu Holly Powder - (balení 170 g) nebo **jemnou** marinádu Holly Powder - (balení 130 g)

1. Kuřecí maso umyjte pod tekoucí studenou vodou a poté nechte okapat.
2. Celé křídlo rozdělte na tři části, letku vyhodte nebude potřeba. Pokud budete smažit křídélka v obyčejném fritovacím hrnci tak by jeden kousek neměl vážit více než 50g. Instrukční film na stránce HollyPowder.cz Vám velmi pomůže.
3. V závislosti na tom, jestli budete připravovat pikantní nebo jemnou variantu – odměřte přesně (shodně s tabulkou níže) požadované množství studené vody/ledu a pikantní nebo jemné marinády na kuře Holly Powder.
4. Marinádu důkladně rozmíchejte ve vodě až se úplně rozpustí.
5. Maso vložte do misky nebo masírovačky a přelijte připravenou marinádou.
6. **Maso masírujte v marinádě až se zcela vsřebá do masa. (ručně: minimálně 5 min, v masírovačce: cca 20 min). Marináda musí během masírování zcela vsáknout do masa. Nesmí zůstat žádná voda!**
7. Dejte odležet do lednice na celou noc nebo na min. 12 hodin.

### TABULKA DÁVKOVÁNÍ

PIKANTNÍ MARINÁDA			
Maso v kg	Marináda v g	Voda v ml	Led ml
1	34	50	50
2	68	100	100
3	102	150	150
4	136	200	200
5	170	250	250

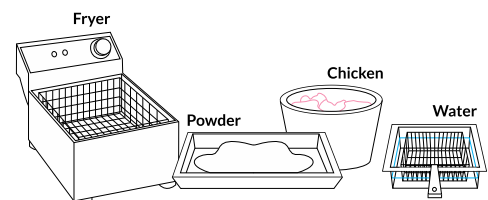
JEMNÁ MARINÁDA			
Maso v kg	Marináda v g	Voda v ml	Led ml
1	26	50	50
2	52	100	100
3	78	150	150
4	104	200	200
5	130	250	250

\*kousky bez kosti (stripsy, kousky kuřete) připravte podle instrukce na přípravu stripsů.  
Pozor! Na smažení větších kuřecích kusů s kostí se musí použít speciální fritovací hrnec (např. tlakový).

### II. OBALOVÁNÍ

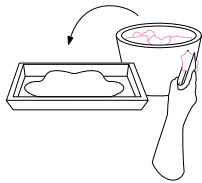
Na obalování budete potřebovat:

- obalovací směs Holly Powder,
- nádobu na obalovací směs (GN 1/1, 100-150mm vysokou nebo GN 2/1, 100-150mm vysokou),
- nádobu s vodou (GN 1/2, 150mm vysokou),
- košík na ponoření masa do vody – můžete použít košík na fritování (23mm x 21,5mm, 100mm vysoký),
- POZOR! použijte kleště na překládání namarinovaného masa mezi vodou a obalovací směsí, aby ruce zůstaly suché,
- sítko na přesítí obalovací směsi.

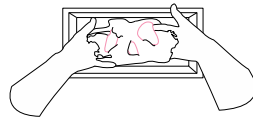


Instrukční film o obalování a více informací najdete na [www.hollypowder.cz](http://www.hollypowder.cz)

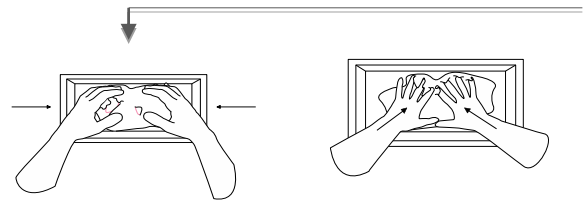
## KŘIDÉLKA (KOUSKY S KOSTÍ)



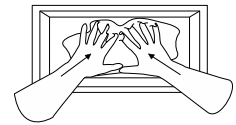
Namarinované kousky masa přeložte do obalovací směsi. K překládání masa použijte kleště, aby ruce zůstaly suché



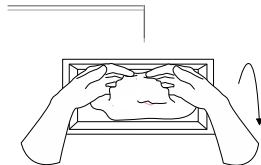
Oddělte kousky masa od sebe opatrným nadzvednutím. Nikdy se masa nedotýkejte přímo. Dělejte to přes obalovací směs, aby ruce zůstaly suché.



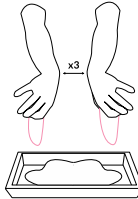
Začněte obalování nahnutím obalovací směsi na maso. (podle metody NPO: Nahnout, Přiláčit, Otočit).



Přiláchte obalovací směs na maso.



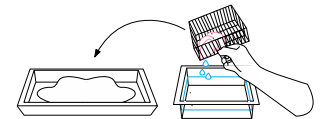
Otočte maso v obalovací směsi, tak aby bylo celé obalené. Celý postup zopakujte 3x podle metody NPO.



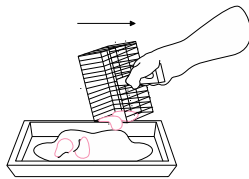
Opatrně uchopte dva kousky za konce a oklepejte přebytek obalovací směsi trojím nárazem hřbetů rukou o sebe.



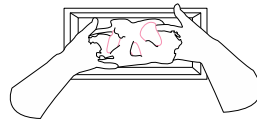
Kousky masa vložte na chvíli do vody.



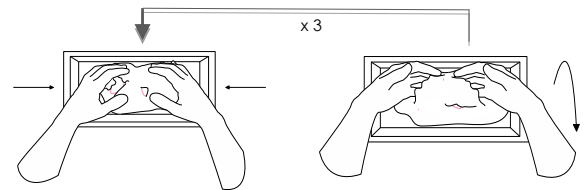
Pomocí koše vytáhněte maso z vody



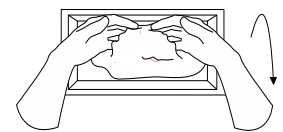
Kousky masa rovnoměrně rozložte na obalovací směs.



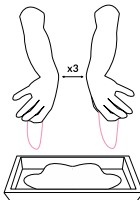
Oddělte kousky masa od sebe opatrným nadzvednutím.



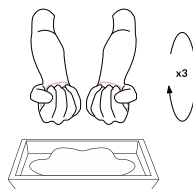
Začněte obalování nahnutím obalovací směsi na maso. Podle metody NO: Nahnout, Otočit.



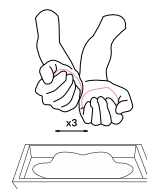
Otočte maso v obalovací směsi. Snažte se obalovat tak, aby celá směs byla co „nejnadýchanější“ Celý postup zopakujte 3x podle metody NO.



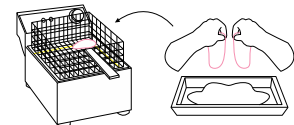
Opatrně uchopte dva kousky masa za konce a oklepejte přebytek obalovací směsi trojím nárazem hřbetů rukou o sebe.



Vemte křídélka do dlaní a třikrát otočte, přičemž vždy opatrně přiláchte obalovací směs na maso.



Obal v dolní části křídélka upravte přitlaččením spodní části dlaně.



Vložte kousky masa do košíku na fritování.

**POZOR: Po dokončení obalování vložte maso co nejdříve do fritovacího hrnce.**

### III. SMAŽENÍ

Rozehřejte olej ve fritovacím hrnci na 170°C. Kousky masa rozmístěte v košíku na smažení tak aby neležely na sobě. Vložte košík do fritovacího hrnce. Maso smažte ponořené hluboko v oleji. Podávejte ihned po usmažení.

Přibližný čas smažení:

- křídélka (malé kousky max. 50 g) – cca. 7 min..
- Paličky a stehna - cca. 12 min. (pouze ve speciálním fritovacím hrnci)

**POZOR! Přesné parametry smažení se nastaví podle typu fritovacího hrnce.**