Smažené nugety či hranolky z králičího masa „Rabbit & chips“

https://www.varimesmarcelou.cz/smazene-nugety-ci-hranolky-z-kraliciho-masa-rabbit-chips

Smažené nugety z králičího masa jsou křupavé, pikantní a velmi jedlé. Příprava je snadná a dá se rozložit do dvou dnů. Maso si naložíme večer a druhý den už jen smažíme. Podívejte se, jak si připravit „Rabbit & chips“.

Králičí maso se v mé kuchyni vyskytuje poměrně často. Připravuji ho na mnoho způsobů. U tohoto receptu jsem se trochu inspirovala přípravou „Fish & chips“ a připravila jsem „Rabbit & chips“.

Na přípravu smažených nuget či hranolků z králíka budeme potřebovat

Marináda na naložení masa

- 1 celé syrové vejce
- 1 nadrcený stroužek česneku
- Mleté chilli (každý dle své volby)
- Sůl
- Mletý černý pepř
- 1 polévkovou lžíci citronové šťávy

Dále potřebujeme

- 2 vykostěná zadní stehna z králíka
- 3 polévkové lžíce hladké mouky
- 1 čajovou lžičku mleté sladké papriky nebo kari (výběr)
- Olej na smažení
- Pánev WOK

Náročnost: snadné

Čas naložení: 12-24 hodin (dle možností)

Čas přípravy: 30 minut

Doba smažení 6-7 minut

Na plechu v troubě dotáhnout 15 minut na 150 °C

Postup přípravy smažených nuget

Přípravu si rozložíme do 2 dnů. Večer králičí stehna vykostíme. Z vykostěného masa ostrým nožem nakrájíme proužky.

Do misky vložíme všechny uvedené suroviny na marinádu a metličkou je prošleháme, aby se dokonale spojily. Nyní do marinády vložíme nakrájené maso a promícháme, aby se maso krásně obalilo marinádou.

Misku s naloženým masem zakryjeme potravinářskou folií a uložíme ji do chladu, aby maso nasálo všechny chutě.

Pro svůj recept jsem se trochu inspirovala přípravou „Fish & chips“ a připravila jsem moje „Rabbit & chips“.

Druhý den naložené králičí maso před smažením umístíme do pokojové teploty alespoň na l hodinu. Pak maso přendáme na cedník, aby okapalo.



Do pánve WOK nalijeme olej, trochu víc, aby maso při smažení bylo ponořené a začneme ho zahřívat. Do prázdné misky nasypeme hladkou mouku a přidáme buď mletou sladkou papriku nebo kari. Záleží na vašich chutích. Tentokrát jsem použila papriku.

Okapané kousky masa obalíme v mouce a vložíme je do rozpáleného tuku (když do oleje ponoříme špejli a začnou se okolo dřeva vytvářet bublinky, můžeme začít smažit), kde je smažíme 6–7 minut (jsou krásně zlatavé). Celý proces smažení jsem opakovala do spotřebování připraveného masa (3x).



Usmažené králičí hranolky vložíme na plech a umístíme je ve vyhřáté troubě na 150 °C, kde je necháme na 15 minut dotáhnout.

Rabbit & chips podáváme samozřejmě s bramborami a záleží na každém, zda zvolí hranolky, opečené klíny z trouby nebo jinou variantu brambor. Protože doma milujeme šťouchané brambory, byla to jasná volba.


Varme s Morelou