




## Uda kurczaka gotowane, panierowane i smażone

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

### Składniki:

marchewka - 2 szt.  
pietruszkę korzeń - 1 szt.  
seler - - kawałek  
por - - kawałek  
uda z kurczaka - 4 szt.

dodatkowo: -  
jajka - 2 szt.  
sól do roztrzepanych jajek - -  
szczypta  
bułka tarta - 300 g  
masło klarowne do smażenia lub  
olej - 3 łyżka

### Dodatkowe info:

Uda kurczaka, które dzisiaj proponuję są soczyste, pełne smaku warzyw . Z zewnątrz chrupiąca panierka, a w środku soczyste, kruche mięsko. Aby się przekonać zachęcam do wypróbowania tego przepisu. Dodatkowa zachęta to to, że z gotowania mięsa przygotowujemy pyszny rosółek, więc mamy dwa w jednym.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Uda kurczaka oczyszczamy, myjemy, a następnie zalewamy wodą, tak by uda były zakryte. Doprowadzamy do zagotowania, zdejmujemy powstałe szumowiny, dodajemy obrane przekrojone po długości marchewkę, pietruszkę, dodajemy również kawałek selera oraz kawałek pora. Dodajemy 2 łyżeczki soli i gotujemy, tak by uda były prawie miękkie, ale nie rozpadające się.

**KROK 2:** Po ugotowaniu uda wyjmujemy, delikatnie osuszamy ręcznikiem papierowym. Przygotowujemy panierkę.

**KROK 3:** Do jednej miski wbijamy jajka i roztrzepujemy je, a do drugiej miski wsypujemy tartą bułkę. Uda panierujemy w rozbełtanym jajkach, a następnie w bułce tartej.

**KROK 4:** Opanierowane uda smażymy na rozgrzanym oleju z każdej strony, na wolnym ogniu aż uda się ładnie usmażą, a skórka będzie dobrze spieczona.

**KROK 5:** Po usmażeniu odsączamy na ręczniku papierowym, podajemy do drugiego dania lub jak samodzielną przekąskę.