



# Tsjechië

## **Smažená kuřecí**

### *Gefrituurde kip*

4 kipfilets  
2 eieren  
1 dl. bier  
1 el. sojasaus  
3 el. bloem  
2 el. aardappelzetmeel  
1 el. mosterd  
zout en peper  
olie om te frituren

Was de kipfilets onder koud water en dep ze droog. Snij de filets in kleinere repen of stukken.

In een grote kom meng je de eieren met het bier, de sojasaus, de bloem, het zetmeel en de mosterd. Kruid het met een snuf zout en wat peper. Daar leg je de stukken kip in. Schep het goed om zodat alles bedekt is en laat het minstens drie uur marineren in de koelkast. Een hele nacht mag ook.

Verhit de frituurolie. Haal de stukken kip uit het beslag. Laat evt. overtollig beslag wat afdruipen en laat de stukken kip in het hete vet glijden. Bak ze aan alle kanten mooi goudbruin. Laat ze wat uitlekken op keukenpapier.

Deze gefrituurde kip wordt steevast geserveerd met aardappelpuree en een paar augurken. Dat is namelijk erg lekker.