

RECEPT #4: PO FAKINSKO

Leteči žganci

Ime jedi je zanimivo in zabavno, izvira pa iz šaljive domislice, s katero so "fakini" – pristaniški delavci na bregovih Ljubljane – po končanem delu zbadali kmete, ki so se odpravljali delat na polja na robu mesta. Jed je pod manj poetičnim imenom – ocvrte piščančje perutničke in kračke – ostala priljubljena do današnjih dni. Če ji želite dodati malo zgodovinskega pridiha, jo pripravite s črno moko in drobtinami ter ocvrite v svinjski masti.

Sestavine:

- piščančje perutničke (in/ali kračke)
- moka
- jajca
- drobtine
- maščoba za cvrenje
- sol
- poper

Postopek:

Perutničke pri sklepu prerežemo na pol. Nato jih s papirnatimi brisačkami dobro osušimo ter narahlo posolimo in popoprano. Pripravimo si tri globoke krožnike za paniranje: v prvega stresemo moko, v katero vmešamo še malo soli in popra, v drugem dobro stepemo dve ali tri jajca, v tretjega pa natresemo drobtine. Perutničke spaniramo: najprej jih povaljamo v moki, nato v jajcih in na koncu v drobtinah.

V kozico damo dovolj maščobe, da bodo perutničke v njej plavale. Maščobo segrejemo, vendar ne preveč – prava temperatura za cvrtje perutničk je okrog 140°C.

Perutničke previdno položimo v maščobo, med cvrenjem jih tu in tam obrnemo. Ko se obarvajo s temno zlatorjavo barvo, jih s penovko pobereemo iz maščobe, nato pa jih odložimo na več plasti papirnatih kuhinjskih brisačk, ki bodo vpile odvečno maščobo.

Če bomo perutničke cvrli v več serijah, tiste že ocvrte denemo na rešetko v na 80°C segreto pečico, da ostanejo tople in hrustljave.