Цыплята в тесте

5 цыплят, 1 луковица, 1 лимон, 1 ч. ложка зелени петрушки, 200 г муки, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан горячей воды, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 4 яичных белка.

Подготовленных, промытых цыплят разрезать вдоль пополам, положить в эмалированную посуду, посыпать солью, перцем, рублеными луком и петрушкой. Облить соком лимона, закрыть крышкой и поставить мариноваться в холодное место на 2 часа.

Вынуть цыплят из маринада, вытереть полотенцем досуха, посыпать мукой, обмакнуть в кляр и опустить в кипящий жир. Когда цыплята зарумянятся, вынуть шумовкой, положить на чистую бумагу и дать стечь жиру. Если цыплята — крупные, то их предварительно надо потушить в собственном соку до готовности, потом обсушить и обработать указанным способом.

Приготовление кляра: муку постепенно развести горячей водой. Когда тесто станет гладким, влить растительное масло, посолить, добавить сахар, снова хорошо вымешать, остудить и перед употреблением осторожно ввести взбитые белки.

Кастрюлю с кляром поставить в посуду с холодной водой, чтобы не осели белки. Брать на вилку куски цыплят, опускать в кляр и жарить во фритюре.