

Babiččiny rarášky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: ***

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 vykoštěné kuře nebo kuřecí prsíčka
sójová omáčka
worcestrová omáčka
maggi
3 lžíce hladké mouky
2 lžíce solamylu
1 lžíce horčice
1 dcl piva
pepř
sůl
koření na kuře
podle libosti kari či jiné koření

Postup

Kuřecí maso nakrájíme na malé kousky (budou se pak opékat na pánvi, tak abyste se neupekli zaživa, nařezejte si je přiměřeně pozn. J.Werich) a pak vše, co je napsáno v ingrediencích naházíte do mísy nebo nejlépe plastové uzavíratelné misky, pořádně promícháte a necháte přes noc odležet. Vytvoří se Vám těstíčko. Druhý den smažíte na pánvi dozlatova. Podáváme nejlépe s chlebem a tatarkou či horčicí, ale fantazii se meze nekladou.