

Kuře královny Kálí

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

10 g škrobu

sůl

1 vejce

Ingredience::

400 g kuřecích prsou

1 dl oleje

palička česneku

200 g cibule

Postup

Postup přípravy: Kuřecí prsa omyjeme, osušíme a rozkrájíme na kousky. Přidáme lžici škrobu, ušlehané vejce a dobře promícháme. Směs dáme na rozpálený olej a opékáme. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka, česnek rozdrtíme. Když je maso bílé, přidáme sůl, drcený česnek a cibuli. Jako příloha je vhodná dušená rýže a zelenina nebo nakládané houby. (Z uvařené rýže upravíme na talíři kruh, do kterého vložíme hotové maso.)