Klatovské rarášky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g kuřecích prsíček
150 g tuku
MARINÁDA:
2 vejce
1dcl piva
2 lžičky hořčice
10 g sójovky
2 lžíce solamylu
3 lžíce hl. mouky
pepř
sůl

Postup

Nejdříve připravíme z uvedených surovin marinádu, hustou asi jako těsto na lívance. Kuřecí řízky nakrájíme na malé kousky o průměru 4 cm a nejméně na 3 hodiny naložíme do marinády. Pak smažíme na tuku, do něhož maso vkládáme lžící i s těstíčkem. Jako příloha je vhodná bramborová kaše, hranolky a zeleninová obloha