

Arktické kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

vegeta
4 cibule
2 lžíce sojové omáčky
sladká paprika
2 lžíce worčestru
1 celý solamyl
1 kuře
7 stroužků česneku
pepř
2 lžíce kečupu
chilli
sůl
1 zeleninové lečo
1 dcl oleje
4 vejce

Postup

Kuře vykostíme a pokrájíme na nudličky(bez kůže). Přidáme všechny ingredience,dobře promícháme a necháme 24h uležet. Pak z hmoty tvoříme placičky a nejlépe na lívanečnicku smažíme do zlatova. Servírujeme s brambory na různé způsoby a nebo jednoduše se zeleninou.