

Kuře smažené v těstíčku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
50 g mouky
2 lžíce bílého vína
1 lžička oleje
2-3 bílky
sůl

Postup

Kuře nakrájíme na čtvrtky, stehna ohneme a sepneme špejlí, křídla zalomíme dozadu, čtvrtky osolíme, obalujeme v těstíčku a smažíme v rozehřátém oleji. Těstíčko: V hluboké míse smícháme víno, olej a mouku. Těstíčko má mít hustotu jako kapání. Je-li hustší přidáme trošku mléka. Nakonec vmícháme do těstíčka sníh ušlehaný z bílků