

Ďábelské plátky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

lžičku pepře

lžičku soli

lžičku kari koření

a 2 lžíce worcesterské omáčky.

5 6 stroučků česneku

4 vejce

Kuřecí řízky (lze použít i libové vepřové)

3 lžičky sladké papriky

Postup

Maso naklepeme a z ostatních ingrediencí nachystáme marinádu kterou pořádně rozšleháme. Maso uložíme do marinády a ještě je propícháme vidličkou. Necháme uležet aspoň na 24 hodin. Poté zprudka opečeme na oleji. Podáváme nejlépe jen ze zeleninou, popřípadě vařenými bramborami.