

Fritto - misto

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g kuřecích prsou

200 g žampionů

1 brokolice

100 g hladké mouky

4 vejce

200 g strouhanky

sůl

olej na smažení

dip s petrželkou

100 g zakysané smetany

svazek petrželky

citrónová šťáva

sůl

dip s brusinkami

100 g zakysané smetany

50 g brusinek

Postup

1. maso, žampiony a brokolici očistíme a nakrájíme na kousky (aby byly dvakrát do pusy), vše obalíme v mouce, v rozšlehaném osoleném vejci a na závěr ve strouhance (strouhanku můžete smíchat se sezamovým semínkem, cca 50 g) a smažíme dozlatova v dostatečném množství oleje, necháme okapat na papírovém ubrousku

2. dipy vytvoříme smícháním všech udaných surovin, jednotlivé kousky fritto