

Kuře v těstíčku (žuan-ča-ti)

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g kuřecího masa
na špičku nože soli
olej na smažení

Postup

Těstíčko: 5 lžic hladké mouky, 3,5 teplé vody (nebo 1 vejce a 1 - 2 lžíce teplé vody). Maso nakrájíme na proužky dlouhé 3 cm a silné 8 mm, promícháme se solí, dáme na sítko a spaříme vařící vodou. Potom jednotlivé kousky masa namáčíme do těstíčka a smažíme v rozehřátém oleji asi 0,5 min.. Maso musí být ponořené.

Směs na namáčení: 1 vrchovatá lžíce mletého pepře, 0,5 lžíce soli,

Vše společně pražíme na suché pánvi dokud sůl lehce nezhnědne. Každý si potom sám namáčí kousky do této směsi.