

Kuře v solamylu smažené

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuřecí prsa 400g

solamyl

citrónová šťáva

sójová omáčka

sůl

olej

Postup

Kuřecí prsa nakrájíme na kostky zhruba 2cm. Osolíme, pokapeme citrónovou šťávou a stejným množstvím sójové omáčky. Na uvedené množství masa stačí dvě polévkové lžíce citrónové šťávy a 2 lžíce sójové omáčky. Maso dáme do misky, promícháme a necháme dvě hodiny uležet. Nejlépe je nechat maso v lednici přes noc.

Poté maso po jednotlivých kouskách obalíme. Nesmíme šetřit solamylem, maso musí být obalené "do sucha". Pak smažíme ve větším množství oleje - do běla, jinak je maso příliš suché. Usmažené kousky klademe na ubrousek.