

Kuřecí kapsy s kukuřicí

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

kuřecí prsa

cibule

mražená kukuřice

4 vejce

sůl

petrželová nat'

smetana

5 cl koňaku

sklenka piva

hladká mouka

margarín

Postup

Postup přípravy: Nejprve si připravíme náplň: na margarín osmahnout lehce cibuli a přidat rozmraženou kukuřici. Lehce osolit a přidat nasekanou petrželovou nat'. Potom zalít směsí 2 rozšlehaných vajec, 0,5 smetany a koňaku. Usmažte až vejce ztuhne, aby to z kapsy pak nevyteklo. Náplň nechte vychladnout a pak nanášejte vždy na polovinu masa a druhou polovinou přiklopit. Naplněné maso pak nechte chvíli uležet. Poté obalte v mouce a pak ve směsi vejce, smetany, mouky a piva. Smažte úplně potopené v oleji. Podávejte s hranolky.