

Slepičí rarášci

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

slepice - Ingredience::

2 vejce

mléko dle potřeby

tymián

mletý bílý pepř

3 rohlíky

drcený kmín

1 cibule

tuk na smažení

sůl

petrželová nať

Postup

Postup přípravy: Vykostěné maso ze slepice umeleme, dáme do misky, zalijeme mlékem a necháme nejlépe do druhého dne odležet. Rohlíky pokrájíme na kostičky a zvlhčíme mlékem, které necháme vsáknout. K masu přidáme navlhčené rohlíky, jemně posekanou cibuli, žloutky, koření, posekanou petrželovou nať a osolíme. Nakonec lehce zapracujeme sníh z bílků. Z hmoty lžící odkrajujeme kousky, vkládáme je do rozehřátého tuku a zvolna smažíme dozlatova po obou stranách. Podáváme s vařenými nebo opečenými brambory, bramborovou kaší a doplníme zeleninovou přílohou nebo salátem.