

Zapečené maso v těstíčku s máslem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Na těstíčko: mléko, vejce, sůl, hladká mouka, olej na osmažení

Ingredience: menší porce kuřete nebo králíka (nebo drůbeží plátky), sůl, pepř, nejméně půl kostky másla

Postup

Postup přípravy: Porce masa osolíme a opeříme a namáčíme v poměrně dost hustém palačinkovém těstíčku.

Postupně vkládáme do rozpáleného oleje nebo ztuženého tuku a po všech stranách rychle osmažíme, ale ne příliš. Připravíme si skleněnou zapékací misku vymazanou máslem a klademe do ní osmažené porce, které prokládáme kusy másla. Pokud zbyde těsto, usmažím 2-3 malé placky a porce s nimi v míse pokryju.

Přikryjeme skleněným víkem a dáme do trouby zapékat asi při teplotě 220 °C. Maso by mělo být měkké, až po stěnách uvidíme do tmavozlatohněda vypečené kůrčičky.

Jako příloha je nejlepší bramborová kaše + kyselá okurka