

Babiččiny rarášky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

maggi

sójová omáčka

worcestrová omáčka

1 vykoštěné kuře nebo kuřecí prsíčka

koření na kuře

3 lžíce hladké mouky

podle libosti kari či jiné koření

1 dcl piva

pepř

sůl

1 lžíce horčice

2 lžíce solamylu

Postup

Kuřecí maso nakrájíme na malé kousky (budou se pak opékat na pánvi, tak abyste se neupekli zaživa, nařezejte si je přiměřeně pozn. J.Werich) a pak vše, co je napsáno v ingrediencích naházíte do mísy nebo nejlépe plastové uzavíratelné misky, pořádně promícháte a necháte přes noc odležet. Vytvoří se Vám těstíčko. Druhý den smažíte na pánvi dozlatova. Podáváme nejlépe s chlebem a tatarkou či horčicí, ale fantazii se meze nekladou.