

Smažené kokosové nudličky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

0,5 kg kuřecích řízků

3 stroužky česneku

kari koření

kokos

olej

Těstíčko:

2 vejce

1 dcl bílého vína

1 lžíce sójové omáčky

0,5 lžičky soli

2 lžíce solamyl (asi
aby vzniklo hustší těstíčko)

Postup

Postup přípravy: Kuřecí řízky naklepeme, mírně osolíme, potřeme rozetřeným česnekem, posypeme kari kořením a necháme v ledničce asi hodinu uležet. Potom je nakrájíme na širší nudličky a namáčíme do těstíčka, které vznikne smícháním všech přísad a obalíme v kokosu. Vhodíme na rozpálený olej a osmažíme dozlatova. Podáváme s hranolky a tatarkou.