

Česnekové kuřecí plátky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

půl lžíce soli

1 dcl studeného mléka

kapie, petrželka, pažitka

4 kusy nejlépe kuřecích prsíček

4 stroužky česneku

Postup

1 Kuřecí plátky (nejlépe prsíčka) zlehka naklepeme, mezitím si připravíme česnekové mléko tak, že stroužky česneku nastrouháme najemno a smícháme s 1 dcl studeného mléka a půl lžící soli. Kuřecí plátky naložíme do směsi a potom opékáme na rozpáleném oleji.

2 Jako příloha jsou vhodné hranolky nebo opečené brambory. Můžeme přizdobit nakrájenou kápií a čerstvou petrželkou nebo pažitkou. Přimastit pokrm můžeme přírodní šťávou z pánve.