

Smažená spodní krutí nožka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

vajíčko a strouhanka

česnek

sojová omáčka

spodní díl krutí nožky

hladká mouka

sůl a pepř

hořčice

Postup

Spodní díl dkrutí nožky, vykostíme, kost přesekneme a použijeme s kůží na vývar. Masitou část rozdělíme dle velikosti na 2 - 3 části, rozřízneme na plát a potřeme směsí sojové omáčky, rozetřeného česneku soli a pepře - necháme do druhého dne odležet a poté obalíme v trojobalu a smažíme ve fritovacím hrnci při 150 °C.

Podáváme s bramborem a zeleninovou oblohou.