

Jihočeské kuře v těstíčku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

1. Rozporcované kuře osolíme, obalíme v těstíčku a smažíme na rozpáleném oleji.
2. Příprava těstíčka: Do misky dáme víno, lžičku oleje, mouku, sůl, sekanou pažitku. Těstíčko by mělo být stejně husté jako kapání do polévky. Nakonec vmícháme sníh z bílků. Podáváme s bramborem a doplníme salátem z čerstvé zeleniny nebo kompotem.