

Kuřecí čínské placičky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

3 vejce

sůl

tuk na smažení

grilovací koření nebo pálivá paprika

1 lžíce sojové omáčky

1 drobně nakrájená cibule

4 lžíce oleje

1 lžíce worcesterové omáčky

4 lžíce Solamylu

3 silnější kuřecí řízky

Postup

Kuře nakrájíme na malinké kousky (čtverečky nebo nudličky). Dáme do misky, přidáme ostatní přísady a dobře promícháme. Necháme několik hodin proležet v chladu. Potom tvoříme na pánvi malé placičky (jako lívanečky) a smažíme na oleji nebo i na suché teflonové pánvi. Podáváme s bramborem a tatarskou omáčkou nebo jen s chlebem, hořčicí a zeleninovým salátem. Můžeme jíst i studené.