

Kuřecí rarášci

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

Suroviny:

1 kuře

2 vejce

1 dl piva

3 lžíce hladké mouky

1 lžíce sójové omáčky

1 lžíce solamilu

1 lžíce hořčice

pepř a sůl

olej na smažení

Postup

Návod: Kuře stáhneme z kůže a vykostíme a maso nakrájíme na menší kousky. Do misky si dáme: 2 vejce, 1 dl piva, 1 lžici hořčice, 1 lžici sójové omáčky, 3 lžíce hladké mouky, 1 lžici solamilu, trochu pepře a soli.

Omáčku rozšleháme vidličkou a nakrájené maso naložíme asi na tři hodiny. Maso prudce osmažíme na oleji.

Podáváme s bramborem.