

Smažená spodní krůtí nožka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

česnek
vajíčko a strouhanka
sůl a pepř
spodní díl krůtí nožky
hladká mouka
hořčice
sojová omáčka

Postup

1. Spodní díl dkrůtí 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.