

Kuřecí rarášci

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžíce hořčice plnotučná
500 g kuřecí - prsa (řízky)
3 lžíce mouka hladká
pepř
2 dl pivo černé
1,5 lžíce sojová omáčka
1 lžíce Solamyl
sůl
2 vejce

Postup

Kuřecí prsíčka nakrájíme na malé kousky asi 2x2 cm, lehce naklepeme, osolíme, opepříme a vložíme nejméně na 3 hodiny (lepší je na 24 hod.) do lednice do hladce vymíchané omáčky ze 2 vajec, černého piva, lžíce hořčice, sojové omáčky, hladké mouky a solamylu. Maso nabíráme po kouskách lžící i s omáčkou a dáváme na rozpálený olej. Pečeme dorůžova po obou stranách. Příloha: brambory, bramborová kaše, hranolky a zeleninová obloha dle chuti.