

Čínské placičky



Obtížnost:

Čas přípravy: 5h 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 5h 35min , Porce: 4

1437 kalorií , **0 g** cukrů , **128 g** tuků , **22 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/cinske-placicky>

Příprava

Kuře nakrájíme na malinké kousky (čtverečky nebo nudličky). Dáme do misky, přidáme 4 lžíce oleje a ostatní přísady. Dobře promícháme. Necháme několik hodin proležet v chladu. Potom tvoříme na pánev malé placičky (jako lívanečky) a smažíme na oleji nebo i na suché teflonové pánvi.



Tip k receptu

Pro pikantnější chuť můžeme přidat mletou pálivou papriku.

Ingredience

- ✓ 3 silnější kuřecí stehenní řízky
- ✓ 3 vejce
- ✓ 1 cibuli
- ✓ 4 lžíce Solamylu
- ✓ sůl
- ✓ 1 lžičku grilovacího koření
- ✓ 8 lžic slunečnicového oleje
- ✓ 1 lžici sojové omáčky
- ✓ 1 lžici Worcesterské (Worcesterové) omáčky

Kategorie

Obyčejný den, Čínská, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Rodina, Hlavní chod