

Krůtí maso v zázvorovém těstíčku

Obtížnost: □□□□□

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

1011 kalorií , 0 g cukrů , 75 g tuků , 84 g bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-maso-v-zazvorovem-testicku>

Příprava

Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na kousky, ty lehce osolíme a opepříme. Připravíme si těstíčko tak, že smícháme škrobovou moučku, mletý zázvor, bílky a trochu vody. Maso v tomto těstíčku obalujeme a smažíme na pánvi v rozpáleném oleji.

Tip k receptu

Výbornou přílohou je rýže.

Ingredience

- 400 g krůtího masa
- špetka soli
- špetka pepře
- 5 lžíc rostlinného oleje na osmažení
- Těstíčko: 1 lžička mletého zázvoru
- 1-2 bílky
- škrobová moučka dle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod