

# Kuřecí maso v sýrovém těstíčku



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**1649** kalorií , **1 g** cukrů , **151 g** tuků , **9 g** bílkovin

**Autor:** Dominika Schelle

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-maso-v-syrovem-testicku>

## Příprava

Maso podle potřeby očistíme, omyjeme a osušíme. Pak je nakrájíme na nudličky o rozměrech asi 2 cm na 5 cm a osolíme. Vejce rozšleháme s vínem. Sýr nastrouháme a spolu s moukou jej vmícháme do vinného vejce. Těstíčko ochutíme solí a paprikou. Všechny ingredience dáváme podle chuti - těstíčko nesmí být moc řídké, takže můžeme přidat více sýra nebo mouky. Sýr strouháme najemno. V pánvi nebo fritovacím hrnci rozpálíme vyšší vrstvu oleje. Kousky kuřete obalujeme v sýrovém těstíčku a ihned smažíme. Kuřecí maso v sýrovém těstíčku smažíme asi 4 minuty. Vynikající jsou i studené.

## Ingredience

- 500 g kuřecích prsou
- 1 šálek oleje (na smažení)
- 1 lžička mleté sladké papriky
- 300 ml bílého vína (přibližně, podle chuti)
- 1 vejce
- 1 balení strouhaného sýra
- 6 lžic hladké mouky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod

### Tip k receptu

Jako variaci můžeme všechny nudličky v těstíčku marinovat. Nebo je vložit do těstíčka a na pánvi s menší vrstvou oleje tvořit malé bochánky. Záleží na chuti, fantazii a čase.

