

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.

