

# Kuřecí prsa v kabátku



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

**2506** kalorií , **3 g** cukrů , **84 g** tuků , **249 g** bílkovin

**Autor:** Sonia005

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-prsa-v-kabatku>

## Příprava

Kuřecí prsa omyjeme a nakrájíme na plátky, nebo kousky. V míse zamícháme hladkou mouku, solamyl, pivo, papriku, vejce, sůl a pepř a kuřecí plátky, nebo kousky v něm zamícháme. Necháme v chladničce asi 2 hodiny odležet a poté smažíme na oleji dozlatova.



### Tip k receptu

Jako přílohu podáváme jakoukoliv úpravu brambor, výborné jsou hlavně šťouchané a zeleninový salát.

## Ingredience

- ✓ 1 kg kuřecích prsou
- ✓ 150 g hladké mouky
- ✓ 70 g Solamylu
- ✓ 300 ml světlého piva
- ✓ 1 lžička mleté papriky
- ✓ 2 vejce
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ 4 lžíce rostlinného oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Rychlovka, Labužník, Hlavní chod

