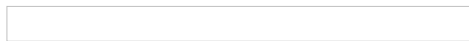


Kuřecí prsíčka v pivním těstíčku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

1248 kalorií , **0 g** cukrů , **129 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: Zdenka Obertová

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-prsicka-v-pivnim-testicku>

Příprava

Kuřecí maso očistíme, pokrájíme na malé kousky, osolíme a opepříme. V misce rozšleháme vejce, přidáme sójovou omáčku, pivo a hořčici. Dobře vše promícháme a nakonec přidáme Solamyl. Kousky masa vložíme do těstíčka a necháme hodinu odležet. Na pánvi rozehřejeme olej a obalené maso z obou stran osmažíme. Na ubrousku necháme okapat přebytečný olej.

Ingredience

- 4 kuřecí prsa
- bílý mletý pepř
- 1-2 vejce
- 1 lžíci sojové omáčky
- 50 ml světlého piva
- 2 lžičky polotučné hořčice
- 1 lžíci Solamylu
- rostlinný olej na smažení
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Klasika, Návštěva, Hlavní chod