

Kuřecí rarášky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 3h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 3h 30min , Porce: 4

646 kalorií , **1 g** cukrů , **41 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-rarasky>

Příprava

Kuřecí řízky očistíme, vykostíme a nakrájíme na větší kousky. Vejce rozšleháme, přidáme pivo, mouku, solamyl, hořčici, worcesterskou omáčku, pepř a sůl dle chuti. Vše důkladně promícháme do hladkého hustého těsta. Přidáme maso a dáme odležet na 2,5 hod. do lednice. Poté maso osmažíme na rozpáleném oleji z obou stran dozlatova.

Ingredience

- 2 slepičí vejce
- 150 ml černého piva
- 2 lžíce plnotučné hořčice
- 1 lžíce worcesterské (Worcesterové) omáčky
- 2 lžíce solamylu
- 6 kuřecích stehenních řízků
- 2 lžíce hladké mouky
- pepř
- sůl
- 4 lžíce olivového oleje

Kategorie

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

