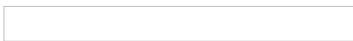


Smažená kuřecí prsíčka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

917 kalorií , **1 g** cukrů , **26 g** tuků , **141 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/smazena-kureci-prsicka>

Příprava

Maso z prsíček nakrájíme na plátky, mírně rozklepneme, osolíme, opepříme a zakapeme olejem a citronovou šťávou. Necháme je asi hodinu odležet. Potom jednotlivé porce obalíme v mouce, rozšlehaných vejcích a smažíme je po obou stranách na oleji. Osmažené porce posypeme sekanou petrželkou a ozdobíme dílky citrónu. Podáváme s brambory a poléváme majolkou dle chuti.

Ingredience

- 600 g krůtích nebo kuřecích prsíček
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce citronové šťávy
- 2 lžíce hladké mouky
- 2 vejce
- špetka soli
- špetka pepře
- 2 lžíce petrželky
- 1 citrón
- 1 majonéza

Kategorie

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