

Těstíčkové kuřecí plátky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1 min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 21min , Porce: 2

1757 kalorií , **0 g** cukrů , **56 g** tuků , **114 g** bílkovin

Autor: slunina

Odkaz: <https://srecepty.cz/testickove-kureci-platky>

Příprava

Maso rozkrojíme a rozklepeme na řízky. Smícháme zakysanou smetanu s kořením (jakékoliv oblíbené) a naložíme do směsi maso. Necháme ho přes noc uležet v lednici. Druhý den obalíme maso ve strouhance a osmažíme. Takto je maso krásně křehké a proležené.



Tip k receptu

Komu se chce, může maso naložit nadvakrát vždy do různého koření. Je to pak pestřejší.

Ingredience

- ✓ 400 g kuřecích prsou
- ✓ 150 ml zakysané smetany
- ✓ troška grilovacího koření
- ✓ strouhanka na obalení
- ✓ olej na smažení

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod