



Kuřecí prsíčka v těstíčku

4 porce



snadná příprava

do 20 minut



Přísady:

Přísady:

50 g Solamyl bez lepku Dr. Oetker
50 g hladká mouka
2 KL sušené bylinky
sůl
pepř
česnek utřený (2 stroužky)
60 ml mléko polotučné
60 ml pivo světlé
1 ks vejce
30 g tvrdý sýr čedar, nastrouhaný
400 g kuřecí prsíčka

Ještě potřebujeme:

pánev
olej na smažení

- 1 Na přípravu v míse smícháme škrob s moukou, bylinkami, solí a pepřem. Přidáme česnek, mléko, pivo, vejce a sýr a důkladně vše promícháme.
- 2 Kuřecí prsíčka omyjeme a nakrájíme na proužky. Vložíme do těstíčka a necháme asi hodinu marinovat.
- 3 Poté smažíme v pánvi na rozpáleném oleji dozlatova. Pokládáme na ubrusky, abychom se zbavily přebytečného oleje.

