

Šťavnaté kuřecí plátky II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Qtule



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 500 g
- sůl 3 špetka
- pepř 3 špetka
- tatarská omáčka 4 lžíce
- česnek 2 stroužek
- hladká mouka 4 lžíce
- olej 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa osolte, opepřete a promíchejte s tatarkou a prolisovaným česnekem. Dejte na půl hodiny odpočnout do lednice, aby bylo maso křehčí a šťavnatější. Poté obalte v hladké mouce a smažte dozlatova na rozpáleném oleji. (Zhruba 3 minuty z každé strany.)