

Masové stripsy v krustě

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 ks
- Česnek 4 stroužek
- Hladká mouka 100 g
- Vejce 2 ks
- Kukuřičné lupínky 100 g
- Sůl a pepř - dle chuti 3 špetka
- Olej na smažení 1 ks
- **Buráková omáčka**
- Nesolené buráky 150 g
- Chilli paprička 1.4 ks
- Česnek 1 stroužek
- Třtinový cukr 50 g
- Mořská sůl 1 špetka
- Kuřecí prsa 4 ks
- Česnek 4 stroužek
- Hladká mouka 100 g
- Vejce 2 ks
- Kukuřičné lupínky 100 g
- Sůl a pepř - dle chuti 3 špetka
- Olej na smažení 1 ks
- **Buráková omáčka**
- Nesolené buráky 150 g
- Chilli paprička 1.4 ks
- Česnek 1 stroužek
- Třtinový cukr 50 g
- Mořská sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso omyjte, osušte a nakrájejte na nudličky. Oloupejte česnek a prolisujte ho na maso. Dochutěte solí a pepřem. Do misky připravte hladkou mouku, v druhé misce rozšlehejte vejce a do třetí vsypte nadrcené kukuřičné lupínky. V pánvi zahřejte olej. Nudličky masa obalujte v hladké mouce, vejcích a drcených lupíncích. Vkládejte je do horkého oleje a na mírném plameni smažte asi 5 minut. Pak je nechte okapat na papírové utěrce. Křupavé kuřecí stripsy servírujte ještě teplé s burákovou omáčkou. Tu připravíte tak, že společně umixujete buráky, chilli papričku, česnek, cukr a sůl a přilejete přibližně 100 ml horké vody.