

Kuřecí prsíčka v zázvorovém těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 600 g
- Zázvor 50 g
- Světlá sójová omáčka 50 ml
- Vejce 2 ks
- Voda 100 ml
- Suché bílé víno 50 ml
- Sůl 1 špetka
- Mletý černý pepř 1 špetka
- Cukr 1 lžička
- Petrženosá nať sekaná 1 hrst
- Hladká mouka 40 g
- Rostlinný olej na smažení 150 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa omyjte, osušte a nakrájejte na kousky. Přendejte je do misky, přidejte polovinu najemno nastrouhaného zázvoru, přilijte sójovou omáčku a nechte asi 60 minut marinovat.

Do misky vyklepněte vejce, přidejte 100 ml vody, zbytek zázvoru, víno, sůl, pepř, cukr a nasekanou petrželovou nať. Vše dobře promíchejte. Nakonec přidejte mouku a vytvořte hustější těstíčko.

V hluboké pánvi rozehejte olej. Kousky masa namočte do těstíčka a dobře je v něm obalte. Vkládejte je do horkého oleje a zvolna osmažte zcela dozlatova.

Hotové maso přendejte na papírovou utěrku a nechte vsáknout přebytečný tuk. Podávejte s bramborami nebo bramborovými hranolky a se zeleninovým salátem.