

Smažená kuřecí stehýnka v těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí stehna 4 ks
- citrónová šťáva 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- **Marináda**
- vejce 2 ks
- holohrubá mouka 80 g
- smetana 1 dl
- **Na smažení**
- olej 1 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Porce kuřete osolíme, zakapeme citrónovou šťávou a necháme chvíli odležet v ledničce
2. Pak umícháme těstíčko z vajec mléka (smetany), polohrubé mouky a soli (musí být zahoustlé jako na kapání)
3. Stehýnka v kloubu nařízneme a namočíme v těstíčku
4. Hned klademe do většího množství rozpáleného tuku (oleje) a pozvolna smažíme dozlatova.

Doporučení:

Podáváme s bramborovým salátem, bramborovou kaší nebo pečivem a okurkovým salátem.

Poznámka:

Kdo má rád maso spíše usmažené v klasickém trojobalu, tedy v mouce, vejcích rozšlehaných s trochou mléka nebo vody a nakonec ve strouhance, může těstíčko nahradit právě tímto trojobalem.

Poznámka:

množství soli je minimální, podle chuti přidáme
na smažení můžeme samodřejmě použít i jiný tuk. výborné je domácí sádlo