

Kuřecí plátek v tatarce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- kuřecí prsa 2 plátek
- tatarská omáčka 1 balíček
- pepř barevný čerstvě mletý 1 špetka
- chilli koření 1 lžička
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí prso omyjeme a překrojíme na 2 plátky, které přes fólii lehce rukou naklepeme. Vložíme do

misky a zalijeme celým sáčkem tatarky. Přidáme sůl, pepř a chilli. V lednici necháme odležet alespoň 2 hodiny. Masíčko se krásně zkřehčí.

Poté vyjmeme z marinády. Marinádu z masa lehce otřeme a smažíme na rozpáleném oleji asi 10 minut dozlatova. Podáváme s pečivem nebo hranolky.