

Pivní těstíčko

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 1 hrnek
- cukr krupice 1 lžička
- vejce 2 ks
- světlé pivo 1 hrnek
- **Podle chuti**
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oddělíme bílky od žloutků a bílky ušleháme. Potom do ušlehaných bílků opatrně vmícháme mouku, pivo, cukr, mletý černý pepř a sůl. Vše promícháme v hladké těstíčko, které dáme na chvíli odležet do lednice.

Poté v těstíčku namáčíme maso a vkládáme obalené maso do rozpáleného oleje.

Pivní těstíčko se nejvíce hodí k obalování kuřecího masa nebo ryb, ale můžeme ho použít na obalení i jiného masa či jiných surovin podle chuti.