

Kuře královny Kálí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecích prsou 400 g
- škrobu 10 g
- cibule 200 g
- oleje na smažení 1 dl
- vejce 1 ks
- palička česneku 1 ks
- soli 1 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme, osušíme a rozkrájíme na kousky. Přidáme lžici škrobu, ušlehané vejce a dobře promícháme. Směs dáme na rozpálený olej a opékáme. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka, česnek rozdrtíme. Když je maso bílé, přidáme sůl, drcený česnek a cibuli.