

„Cigánské“ placičky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso kuřecí 500 g
- vejce 5 ks
- olej 5 lžíce
- kari 1 lžička
- paprika sladká mletá 1 lžička
- omáčka sojová 1 lžička
- worcesterská omáčka 1 lžička
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- solamyl 5 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso omyjeme a nakrájíme na kostičky. Ze všech ingrediencí uděláme v misce lák a maso do něj vsypeme a promícháme.

Na pánvičce (vhodný je lívanečnick) si rozežřejeme olej a naběračkou nabíráme maso s lákem a vléváme do lívanečnicku, kde nám vzniknou pěkné placičky. Smažíme dozlatova.

Jako příloha jsou vhodné například vařené brambory nebo i bramborová kaše.