

Kuřecí nugetky se špenátem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 600 g
- Mléko 500 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Špenátové listy 20 ks
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 50 g
- Tvrdý sýr 50 g
- Olej na smažení 5 kapka
- Pažitka 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme a osušíme. Nakrájíme na silnější nudličky. Osolíme a opepříme. Připravíme si těstíčko. Smícháme mouku, mléko, vejce, strouhaný sýr a pažitku. Vymícháme tak, aby v těstíčku nebyly hrudky. Omyté špenátové listy spaříme v cedníku přelitím horkou vodou. Kuřecí nudličky obalíme špenátovými listy a poté v těstíčku. Nugetky zvolna smažíme na rozpáleném oleji dozlatova.