

Skvělé naložené kuřecí maso

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa (může být i vepřové) 500 g
- Sůl 0.5 lžička
- Pepř 1 lžička
- Sladká paprika 1 lžička
- Kari 1 lžička
- Žloutky 2 ks
- Solamyl 3 lžička
- Cibule větší 1 ks
- Sojová omáčka 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí (nebo vepřové) maso omyjeme a osušíme. Nakrájíme na nudličky. Koření odměříme po lžičkách a důkladně promícháme (lžičky musí být zarovnané). Maso dáme do mísy a postupně smícháme s připraveným kořením. Sojovou omáčku a solamyl smícháme se žloutky a nalijeme do misky k masu, nakonec přidáme nahrubo nakrájenou cibuli. Necháme odležet do druhého dne. Smažíme na oleji.