

Kuřecí kousky v pivním těstíčku s arašídý

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 ks
- vejce 2 ks
- pivo 100 ml
- arašídý 50 g
- mouka 1 ks
- sůl 1 ks
- koření dle chutí 1 ks
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na kousky, osolíme a okořeníme. Necháme chvíli odležet.

V misce rozšleháme vejíčka, osolíme, přidáme pivo a rozdrobené arašídý. Zahustíme moukou, aby nám vzniklo řídké těstíčko, jako na lívance.

Kuřecí kousky obalíme v mouce a pak v těstíčku. Smažíme dozlatova.

Podáváme s brambory se slaninou nebo s hranolky.