

# Křupavé kuřecí placičky s pórkem a kari

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- kuřecí prsa 400 g
- solamyl 2 lžíce
- sůl podle chuti 1 ks
- vejce 3 ks
- pórek 1 ks
- omáčka sojová 1 lžíce
- olej na smažení 1 ks
- kari 1 lžička

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vejce, solamyl, sójovou omáčku a kari dobře rozmícháme ve větší misce.

Pórek opláchneme a nakrájíme na malé kousky. Kuřecí maso nakrájíme na kostičky.

Kuře s pórkem vmícháme do vaječné směsi. Osolíme a dáme přibližně na 20 minut odležet do lednice.

Ze směsi tvoříme na pánvi malé placičky a opékáme je z obou stran dozlatova.

## **Poznámka:**

Placičky nám nejlépe chutnají s bramborovou kaší nebo vařenými bramborami. Podáváme s čerstvou zeleninou.