

Plněná kuřecí křídélka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- slanina anglická 4 plátek
- cibule 1 ks
- vejce 4 ks
- žampiony 100 g
- kuřecí křídla 8 ks
- játra kuřecí 200 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Křídýlka omyjeme, osušíme a jemně potřeme solí. Prstem vytvoříme u kloubu kapsu tak, že odtáhneme kůži od masa. Tuto kapsu pak plníme nádivkou. Cibuli oloupeme a najemno pokrájíme, stejně nakrájíme slaninu, játra a žampiony. Na pánvi nejdříve opečeme slaninu s cibulkou a máslem, pak přidáme játra, žampiony a koření a ke konci vejce a osolíme. Necháme vychladnout.

Nádivkovou směs vkládáme pomocí malé lžičky do vzniklé kapsičky a pak naplněná křídélka opatrně obalíme v hladké mouce, rozšlehaném vejci a strouhance.

Naplněná a obalená křídélka osmažíme na pánvi v rozpáleném oleji. Jako příloha jsou vhodné

brambory nebo bramborová kaše.