

„Šmytec“ z kuřecího masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso kuřecí 500 g
- vejce 3 ks
- solamyl 3 lžíce
- olej 3 lžíce
- omáčka sojová 3 lžíce
- cibule 3 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na malé kousky a dáme do misky. Přidáme další suroviny, důkladně promícháme a necháme v lednici přes noc uležet.

Druhý den opět promícháme a pak směs smažíme na pánvi – jako placky – po obou stranách. Doba smažení je zhruba 4-5 minut z každé strany.

Podáváme nejlépe s bramborovou kaší, hodí se však i brambory nebo chléb. Toto masíčko je velmi dobré i studené.