

Maso v jogurtu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová krkovice 6 plátek
- Bílý jogurt 400 g
- Sojová omáčka 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Solamyl (bramborový škrob) 2 lžíce
- Kari 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozmícháme všechny ingredience a naklepané maso do něj na 24 hodin ponoříme. Potom jen obalíme ve strouhance a na přehřátém oleji pomalu smažíme.

Příloha: brambory nebo bramborový salát.