

Pikantní plátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřové maso 1 ks
- Vejce 4 ks
- Sůl 1 ks
- Majoránka 2 lžíce
- Pálivá paprika 4 lžíce
- Kari 1 lžička
- Česnek 4 stroužek
- Mletý kmín 1 lžička
- Solamyl (bramborový škrob) 1.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Maso nakrájíme na plátky a naklepeme. Do rozšlehaných vajec přidáme sůl, koření, solamyl, utřený česnek, zamícháme. Směsí polijeme maso a necháme 24 hodin uležet v chladu.

Poté smažíme v rozpáleném tuku.

Příloha ,rýže, hranolky vhodný je brambor s oblohou.