

Kuřecí kostičky v těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Solamyl 1 lžíce
- Kuřecí maso 500 g
- Olej 5 lžíce
- Vejce 3 ks
- Česnek 2 stroužek
- Hladká mouka 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Tvrdý sýr 125 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí maso omyjeme a osušíme. Nakrájíme na kostičky. Osolíme, opepříme, posypeme solamylem, zamícháme a necháme v lednici chvíli odležet.

Tvrdý sýr nastrouháme najemno. Oloupaný česnek utřeme spolu se solí. Vejce s moukou, česnekem, solí a sýrem rozmícháme do hladkého těstíčka.

V těstíčku kuřecí maso obalujeme a ihned smažíme v rozpáleném oleji a smažíme dozlatova.

Poznámka:

Vhodná příloha jsou šťouchané brambory a bramborová kaše.