

Čínské řízečky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- solamyl 3 lžíce
- cukr moučka 1 lžička
- mletá sladká paprika 1 lžička
- sůl 1 lžička
- cibule 1 ks
- mletý černý pepř 0.5 lžička
- vejce 3 ks
- kari 1 lžička
- kuřecí maso 1 kg
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Čína

Počet porcí: 1

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na nudličky a dáme do mísy. Přidáme vejce, solamyl, sůl, moučkový cukr, pepř, sladkou papriku, kari koření a najemno nakrájenou cibuli. Maso necháme takto naložené 24 hodin v ledničce.

Poté děláme z čínské směsi lžící placičky a smažíme je z obou stran na rozpáleném oleji.

Jako příloha k čínským řízečkům se hodí vařený brambor, opečený brambor, hranolky.