

Kuře v těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- vejce 4 ks
- mléko 500 ml
- uzený sýr 500 g
- česnek 1 stroužek
- hladká mouka 50 g
- kypřicí prášek 1 ks
- sůl 1 hrst
- olej na potřetí pekáče 1 šálek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné a umyté kuře rozporcujeme, osolíme a okořeníme.

V hluboké misce rozšleháme vejce se špetkou soli, přidáme mléko, najemno postrouhaný sýr, přetlačený česnek, přesátou mouku s kypřicím práškem a vymícháme hladké těsto.

Kousky kuřete namáčíme v těstíčku a pokládáme na vymaštěný pekáč. V horké troubě upečeme.

Poznámka:

Podáváme s bramborovou kaší a s plátky citrónu nebo s dušenou rýží, opékanými brambory a se zeleninovým salátem

Elektrická trouba: 195 °C

Horkovzdušná trouba: 175 °C

Plynová trouba: stupeň 3 - 4

Čas pečení: 25 - 30 min.