

Smažené kuřecí nudličky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 2

- Citrón 0.5 ks
- Pepř mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Voda 150 ml
- Olej 2 lžíce
- Kuřecí prsa 350 g
- Škrobová moučka 50 g
- Hladká mouka 70 g
- Sezamová semínka světlá 80 g
- Olej 0.5 hrnek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme a osušíme. Naklepeme a nakrájíme na dlouhé nudličky (krájíme po délce). V míse rozmícháme škrobovou moučku, mouku, sůl, prášek do pečiva, voda a dvě lžíce oleje. Vše dobře promícháme a nakonec zamícháme sezamová semínka. Do těstíčka namáčíme po jednom kuřecí nudličky. Na horkém oleji smažíme ze všech stran. Po usmažení vyjmeme a dáme na ubrousek, odsajeme přebytečný olej a podáváme.