

Kuřecí jednohubky v těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 5

- Křídla 500 g
- Strouhanka 150 g
- Vejce 2 ks
- Pivo 2 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Sladká chilli omáčka 1 lžička
- Worcester 1 lžíce
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Sůl a pepř 1 špetka
- Olej na smažení 0.2 l

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Maso omyjeme, osušíme a ze všech stran osolíme a opepříme. Z vajec, mouky, worcesteru, sójové a chilli omáčky vyšleháme hladkou směs. Pokud je příliš hustá, můžeme ji zředit trochou piva. Kousky masa obalíme ve vaječné směsi, strouhance a pečeme v rozpáleném oleji dozlatova, pak necháme okapat na ubrusku. Podáváme s dipy a čerstvou zeleninou.