

Čínské placičky II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: rebe



Suroviny

- 3 silnější kuřecí řízky
- 3 vejce
- 1 nadrobno nakrájená cibule
- 4 lžíce Solamylu
- špetka soli
- grilovací koření nebo pálivá paprika dle chuti
- 4 lžíce oleje
- 1 lžíce sojové omáčky
- 1 lžíce worcestrové omáčky
- tuk na smažení

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Kuře nakrájíme na malinké kousky (čtverečky nebo nudličky). Vložíme do misky, přidáme všechny ostatní přísady a vše dobře promícháme. Hmota je připravena za 20 minut. Pak necháme alespoň hodinku (můžeme i déle - chutě budou lépe spojené) proležet v chladu. Z hmoty vytvoříme malé placičky (jako lívanečky) a na pánvičce smažíme na oleji nebo i na suché teflonové pánvi. Podáváme s bramborem a tatarskou omáčkou nebo jen s chlebem, hořčicí a zeleninovým salátem. Můžeme jíst i studené.