

Křepelky sůl a pepř

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Křepelky (asi 800 g váhy) 4 ks
- Kukuřičná mouka na poprášení 1 ks
- Slunečnicový olej na smažení 1 ks
- Skrojky citronu k podávání 8 ks
- Na ochucenou sůl 1 ks
- Hrubá mořská sůl 40 g
- Červený pepř 1.2 lžička
- Celé hvězdičky badyánu 3 ks
- Kousek skořice 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rozpalte pánev s nepřilnavým povrchem, vsypte hrubou mořskou sůl, namletý červený pepř, hvězdičky badyánu a svítek skořice a opékejte 1 - 2 minuty.
2. Poté dejte stranou. Každou křepelku naporcujte na čtyři díly a všechny postupně obalte v kukuřičné mouce.
3. Olej rozpalte ve velké pánvi, přidejte kousky křepelky a opékejte je 3-5 minut do zlatova a křupava. Pak křepelky dejte do mísy a posypte je ochucenou solí, aby se v ní rovnoměrně obalily.

Podávejte se skrojky citronu, posypané další solí.