

Kuřecí prsíčka s kapary

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí řízky 4 ks
- Šunka 4 plátek
- Sýr 4 plátek
- Polohrubá mouka 3 lžíce
- Pivo 0.5 sklenice
- Vejce 2 ks
- Kapary 1 hrst
- Sůl + Pepř 2 lžička
- Olej na smažení 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsíčka naklepeme, osolíme a opeříme, poklademe plátky šunky, plátky sýra a posypeme kapary, přehneme a okraje spojíme párátkem. Poté namočíme do těstíčka připraveného z vajec, piva a polohrubé mouky. Plněná kuřecí prsíčka usmažíme ve vysoké vrstvě oleje dozlatova.