

Kuřecí křupavé placky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 500 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý bílý pepř 1 špetka
- Sušené rajčata 3 plátek
- Piniová semínka 15 g
- Česnek 2 stroužek
- Čerstvá petrželová nať 1 lžíce
- Kukuřičné lupínky 1 miska

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí maso pomeleme, osolíme, opepříme a přidáme vejce a česnek. Dobře rukama propracujeme.

Pak přidáme na kousky nasekaná rajčata, semínka a petržel. Promícháme. V lednici necháme hodinu odpočinout.

Kukuřičné lupínky v misce rozdrobíme na malinkaté kousky.

Z masové směsi tvoříme bochánky, které obalíme v kukuřičné směsi a pečeme na rozpáleném oleji. Smažíme dozlatova z obou stran.