

Singapurské plátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 600 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 2 ks
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Bílé víno 80 ml
- Kari 1 lžička
- Chilli 1 špetka
- Cukr 1 lžička
- Hladká mouka 4 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme a osušíme, větší kousky můžeme podélně rozpůlit. Všechny suroviny na těstíčko smícháme a důkladně rozšleháme dohladka. Mouky dáme tolik, aby vzniklo hladké řídké těstíčko. Kousky masa protahujeme těstíčkem a skládáme do misky. Necháme hodinu až dvě naležet. Na pánvi zahřejeme olej a maso obalené těstíčkem osmažíme z obou stran dozlatova.