

Kuřecí prsíčka v klobáskovém těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí řízky 4 ks
- Vejce 3 ks
- Voda 100 ml
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Plnotučná hořčice 3 lžíce
- Solamyl 5 lžíce
- Hladká mouka 4 lžíce
- Šunková klobása 2 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Do misky rozklepneme celá vejce, přidáme vodu, hořčici, sojovou omáčku, solamyl, osolíme, opepríme a vidličkou rozšleháme. Zahustíme moukou, musí vzniknout těstíčko husté, ale tekuté. Nakonec vmícháme najemno nastrouhanou klobásu. Omyté a osušené maso nakrájíme na kousky, vložíme do těstíčka a promícháme. Necháme několik hodin uležet, ideálně přes noc. Na pánvi rozpálíme tuk, z těstíčka vytahujeme po jednom kousky a vkládáme na pánev. Z obou stran usmažíme dorůžova.