

Čertovy kuřecí medailonky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 500 g
- Vejce 2 ks
- Solamyl 2 lžička
- Světlé pivo 100 ml
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Hladká mouka 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na plátky. Dle potřeby osolíme. V misce si připravíme těstíčko, které se skládá z vajec, hořčice, sojové omáčky, piva, solamylu a pepře. Na talířek si nasypeme hladkou mouku a obalíme v ní maso. Poté ho namočíme do těstíčka a osmažíme na rozpálené pánvi. Pečeme dozlatova. Podáváme se šťouchanými bramborami.