

Kuřecí smaženky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 500 g
- Cibule 4 ks
- Škrobová moučka 5 lžíce
- Vejce 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Majoránka 1 špetka
- Mletá sladká paprika 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí prsíčka omyjeme a osušíme, naklepeme do tenka, poté je nakrájíme na tenké nudličky, dáme do větší mísy, přidáme oloupanou a jemně nakrájené cibule, škrobovou moučku, vejce a okořeníme trochou majoránky, solí, pepřem a mletou paprikou. Důkladně promícháme a potom z vzniklého těsta tvoříme lžící malé placičky, které klademe do rozehřátého tuku nebo oleje a smažíme z každé strany asi 8 minut dozlatova.