

Kuřecí plátky v čínské směsi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí plátky (z prsou nebo stehen) 4 plátek
- Olej 1 lahev
- **ČÍNSKÁ SMĚS**
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 lžička
- Mletý kmín 1 lžička
- Sojová omáčka 2 lžíce
- Kari 0.5 lžička
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Lisovaný česnek 6 stroužek
- Solamyl 2 lžíce
- Olej 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky kuřete lehce naklepeme a naložíme do čínské směsi přes noc nebo na celý den a uložíme přikryté do lednice. Směs se do masa natáhne a potom plátky i se směsí smažíme na oleji jako minutku. Hotové na talíři poléváme tatarkou nebo kečupem a zdobíme rajčaty.

Na čínskou směs všechny přísady vidličkou nebo v robotu dobře promícháme, aby se netvořily ze Solamylu hrudky.