

# Smažená kuřata podle jihoněmeckého způsobu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Mladá kuřata 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 2 miska
- Vejce 3 ks
- Parmezán 100 g
- Strouhanka 2 miska
- Olej na smažení 1 lahev
- **OMÁČKA**
- Máslo 2 lžíce
- Hladká mouka 1.5 lžíce
- Mléko 1 šálek
- Žampiony 100 g
- Bílé víno 1 dl
- Žloutek 2 ks

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Německo

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kuřata rozčtvrtíme, osolíme, obalíme v mouce, vejcích a strouhance, smíchané se stejným množstvím strouhaného sýra. Smažíme na oleji.

Omáčka:

z másla a mouky uděláme světlou jíšku, zalijeme mlékem, přidáme na másle podušené žampiony a povaříme 15 minut.

Po odstavení z ohně přidáme 1 žloutek rozmíchaný ve víně. Omáčku podáváme ke kuřatům.