

Nakládané sváteční placičky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 500 g
- Cibule na kostičky 3 ks
- Vejce 3 ks
- Olej 3 lžíce
- Solamyl 3 lžíce
- Magi 1 lžíce
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Worchestrová omáčka 1 lžíce
- Česnek prolisovaný 5 stroužek
- Kari 1 lžička
- Sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Masíčko nakrájíme na kostičky tak 1cmx1cm. A vložíme do výše uvedené marinády. Necháme naložené 24 hodin. Po uplynutí 24 hodin smažíme na rozpálené pánvi vytvoříme ze směsi malé placičky cca 7-8 cm průměr, tak 4 kusy na pánev a smažíme z obou stran. Jsou naprosto skvělé jak k obědu k bramborám, hranolkám, amerikám. Nebo jen se zeleninou. Dají se také servírovat studené jako odpolední chuťovka se zeleninkou.