

Kuřecí stehna v pikantním těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí stehna 4 ks
- **Na těstíčko**
- vejce 2 ks
- rostlinný tuk 200 g
- hladká mouka 150 g
- světlé pivo 60 ml
- mletá pálivá paprika 1 špetka

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Z kuřecích stehen stáhneme kůži
2. Dobře je očistíme, opepříme a osolíme
3. Do misky dáme žloutek, hladkou mouku, červenou pálivou papriku, světlé pivo a dobře rozmícháme v hladké těstíčko
4. Z bílku ušleháme sníh a opatrně ho do těstíčka vmícháme
5. Kuřecí stehna namočíme v těstíčku a na rozehřátém tuku smažíme na mírném ohni ze všech stran dozlatova.