

# Kuřecí rarášci

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 6

- Kuřecí prsa 500 g
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Pivo světlé 100 ml
- Vejce 2 ks
- Solamyl 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Hořčice plnotučná 2 lžíce
- Česnek utřený 3 stroužek
- Rostlinný olej na smažení 400 ml
- Polotučné mléko 100 ml
- Hladká mouka 200 g

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Kuřecí maso očistíme a rozkrájíme na tenké nudličky.

Ze všech surovin připravíme těstíčko o konzistenci těsta na palačinky, do kterého naložíme kuřecí maso a necháme v chladu minimálně 3 hodiny odležet.

Jestliže bude příliš řídké, tak přidáme trochu mouky, pokud je příliš tuhé, tak naředíme mlékem nebo

pivem.

Porce rarášků vkládáme do rozpáleného oleje pomocí naběračky. Smažíme na vyšší vrstvě oleje z obou

Jako přílohu můžeme podávat rýži, brambory, opečené brambory, bramborovou kaši, hranolky, krokety.