

Čínské kuřecí placičky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 0.5 kg
- Worčestrová omáčka 1 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Cukr 1 lžička
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Mletá pálivá paprika 1 lžička
- Pepř 1 lžička
- Kari 1 lžička
- Solamyl 3 lžíce
- Vejce 2 ks
- Cibule 4 ks
- Sojovka 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na malé nudličky a cibuli na kolečka..Vše promícháme, necháme chvílku odležet a pak z hmoty tvoříme malé placičky, které smažíme z obou stran. Můžeme podávat s chlebem, s bramborem, s hranolkama..a nebo samotně.