

Kuřecí kousky Orient

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kuřecí prsa nakrájíme na větší kousky, osolíme a opepříme. Z mléka, vajec, mouky, 1 lžice sójové omáčky a orientálního koření umícháme hladké těstíčko. Kousky kuřete namočíme do těstíčka, obalíme je a na rozpáleném oleji smažíme asi 5-8 minut (hotové kousky masa je lepší odkládat na papírový ubrousek, odsaje přebytečný tuk). Z tatarské omáčky, kečupu a sójové omáčky připravíme dresink, hotové maso přelijeme, posypeme nasekanou pažitkou.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Pažitka** - 8 g
- **Kuřecí maso** - 700 g
- **Tatarská omáčka Master** 180 ml - 200 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 200 g
- **Pepř bílý mletý** 25 g - 2 g
- **Orientální směs** 30 g - 5 g
- **Bez lepku Sójová omáčka** 160 ml - 10 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **BIO Ketchup** 530 g - 80 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

