

Kuřecí rarášci

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kuře zbavíme kůže a vykostíme. Maso nakrájíme na menší kousky. Do mísy dáme 2 vejce, pivo, hořčici, sojovou omáčku, hladkou mouku, škrob, trochu pepře a soli. Omáčku rozšleháme vidličkou a nakrájené maso do ní naložíme asi na 3 hodiny. Pak maso zprudka osmažíme na rozpáleném oleji. Vhodnou přílohou jsou hranolky, krokety nebo vařené brambory.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Kuřecí maso** - 400 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 30 g
- **Hořčice plnotučná 100 g** - 10 g
- **Bezlepkový ležák 0,5 l** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 10 g
- **Bez lepku Sójová omáčka 160 ml** - 10 g
- **Olej slunečnicový** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

