

Mleté kuřecí maso s bylinkami

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Bílé pečivo rozdrobíme, kuřecí maso nameleme a dáme do velké mísy. Přidáme pórek, sušené bylinky, hořčici, osolíme a opepříme. Suroviny důkladně promícháme. Směs spojíme 2 žloutky, 1 bílkem a 4 lžícemi mléka. Hmotu dobře promícháme a tvarujeme z ní silnější nebo slabší válečky. Zbývající bílek ušleháme do pěny. Válečky masové směsi obalíme nejprve v bílku, potom ve strouhance. Na pánvi rozehřejeme olej a obalované válečky v něm opékáme po všech stranách dozlatova. Podáváme s vařenými bramborami.

Ingredience

- **Pórek** - 80 g
- **Kuřecí maso** - 250 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 40 g
- **Hořčice plnotučná 400 g** - 5 g
- **Kukuřičná strouhanka 200 g** - 15 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Provensálské koření 15 g** - 3 g
- **Jedlá sůl kamenná s jodem 1 000 g** - 3 g
- **Olej slunečnicový** - 30 g
- **Vejce** - 100 g
- **Měkké housky 180 g (2x90 g)** - 180 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

