

Kuřecí rarášci

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 2 ks
- pivo 100 ml
- mouka hladká 3 lžíce
- solamyl 2 lžíce
- omáčka sojová 1 lžíce
- hořčice 1 lžíce
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- maso kuřecí 500 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si ze všech surovin připravíme marinádu.

Kuřecí maso (nejlépe ze stehen) nakrájíme na kousky a necháme je marinovat (nejméně tři hodiny, může se nechat i přes noc).

Pak kousky na oleji smažíme dozlatova. Jako přílohu dáme restované brambory.