

# 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 chvíli odležet a pak z hmoty tvoříme malé placičky, které smažíme z obou stran. Můžeme podávat s chlebem, s bramborem, s hranolkama..a nebo samotně.