

# Kuracie prsíčka v cestíčku

**Počet porcií:** 4

**Čas prípravy:** 20 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Na prípravu v mise zmiešame škrob s múkou, bylinkami, soľou a čiernym korením. Pridáme cesnak, mlieko, pivo, vajce a syr a dôkladne všetko premiešame. Kuracie prsíčka umyjeme a nakrájame na pásiky. Vložíme do cestíčka a necháme asi hodinu marinovať. Potom vysmážame v panvici na rozpálenom oleji dozlatista. Ukladáme na servítky, aby sme sa zbavili prebytočného oleja.

## Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 50 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 60 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 30 g
- **Bezlepkový ležiak 0,5 l** - 60 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Pažítka** - 5 g
- **Kuracie mäso** - 400 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Petržlenová vňať** - 5 g
- **Rezistentný škrob** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

