

9.011 Kurací sekaný rezeň v cestíčku

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
kuracie stehná vy- kostené	0,80
cibuľa	0,03
vajcia	2
mlieko	0,60
múka hladká	0,30
soľ	0,01
ochucovadlo	0,01
rožky	3
vajcia	2
olej	0,35



Výrobný postup

Kuracie stehná odblaníme, osušíme, zomelieme, pridáme vajcia, očistenú, nadrobno pokrájanú cibuľu, v časti mlieka namočený sendvič, ochucovadlo, soľ a dobre premiešame. Z masy tvarujeme rezne, ktoré obalujeme v cestíčku, ktoré si pripravíme z múky, mlieka a vajec. Rezne vyprážame v oleji.

Príloha: rôzne upravené zemiaky, zeleninové šaláty, zeleninové oblohy alebo kompóty.