Kuřecí špalíčky s hořčicovou omáčkou

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

5 ks	kuřecí prsa
2 ks	vejce
	hladká mouka
	kukuřičné lupínky (může být i kukuřičná strouhanka)
	olej na smažení
	sůl
	pepř
	koření na kuře



Hořčičová omáčka

5 lžíce	plnotučná hořčice
1 lžíce	kečup
1 lžička	sojová omáčka
	chilli (dle chuti)
1 lžička	med (nemusí být)

Postup přípravy

Kuřecí prsa nakrájíme na 2 až 3 cm široké špalíky, které osolíme opepříme a dochutíme kořením na kuře. Špalíky obalíme v mouce, vajíčku a kukuřičné strouhance. Pokud nemáte kukuřičnou strouhanku, rozdrťte kukuřičné lupínky a použijte je na obalení. Obalené špalíky osmažíme na oleji dozlatova.

Hořčicová omáčka:

V mističce smícháme hořčici (můžete použít i domácí hořčici, recept na ní najdete ZDE), sojovou omáčku a kečup. Dochutíme medem a trochou chilli. Podáváme k upečeným kuřecím špalíkům.