

Chlupaté kuřecí řízky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

CHLUPATÉ KUŘECÍ ŘÍZKY

8 horních kuřecích stehen, 100 g smažených bramborových lupínků, 200 g tvrdého sýra, 2 lžičky oblíbené kořenící směsi (barbecue, gril), 2 vejce, sůl

Postup

Kuřecí stehna opláchneme, osušíme a lehce potřeme solí. Sáček s bramborovými lupínky propícháme několikrát jehlou a potom válečkem rozdrťme lupínky na malé kousky, aniž bychom sáček s lupínky otvírali (nebo v míse rozdrťme). Poté je rozmačkané vysypeme do mísy. K nim přidáme nastrouhaný tvrdý sýr a promícháme. V jiné misce rozšleháme vejce s kořenící směsí. V této směsi namočíme kuřecí maso a ve druhé misce ho obalíme směsí s bramborovými lupínky. Protože směs nedrží příliš dobře, rukou ji na maso důkladně přitiskneme a obalené maso vložíme do suchého pekáče nebo vysoké zapékací misky. Pečeme (opravdu nasucho) v troubě rozpálené asi na 200 stupňů Celsia po dobu asi 50 minut. Na mase se utvoří křupavá a chutná kůrčička, uvnitř maso zůstává šťavnaté.