

Marnivé kuřecí řízečky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí řízky

olivový olej

sůl

pepř

kečup

smetana na šlehání

čtyři žloutky

hrst hladké mouky

kousek másla

200 g eidamu

chilli

worcesterská omáčka

Postup

Naklepané řízky osolíme, opepříme a na pánvi s olivovým olejem je zprudka osmažíme. Osmažené řízky naskládáme do zapékací mísy. Smetanu smícháme (trochu si jí necháme v kelím-ku) s kečupem, osolíme, ochutíme ji chilli a řízky touto směsí zalijeme. Příprava bešamelu: v páře rozpustíme máslo, přidáme hladkou mouku, žloutky, trošku smetany, nastrouhaný sýr, osolíme. Vymícháme na hladkou, hustou hmotu. Na každý řízeček dáme kopeček bešamelu a zapečeme v dobře přehřáté troubě. Jako přílohu podáváme rýži nebo bagetu.