

Burské řízečky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

400 g kuřecích řízků

2 vejce

3 lžíce sójové omáčky

100 g solených burských oříšků

grilovací koření

hladkou mouku

tuk na smažení

Postup

Kuřecí řízky nakrájíme na větší nudle, smícháme se sójovou omáčkou a necháme odležet. Vejce rozšleháme s kořením, přidáme jemně nasekané buráky a podle potřeby zahustíme hladkou moukou, aby vzniklo hustší těstíčko. Těstíčko nalijeme na maso, promícháme, nabíráme lžící maso i s těstíčkem a smažíme na tuku. Podáváme s bramborovou kaší a kompotem. Jako obměnu můžeme do těstíčka přidat i strouhaný sýr.