

Tatarkové řízky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl

strouhanka

1 vejce

kuřecí prsní řízky

česnek

tatarská omáčka

Postup

Kuřecí řízky lehce naklepat a osolit. Do misky dáme tatarku, prolisovaný česnek dle chuti, 1 celé vejce. Vše mimo strouhanky rozšleháme na marinádu a do tohoto vložíme řízky. Marinády uděláme tolik, aby v tom řízky byly celé pokryté. Nakládá se aspoň den předem. Druhý den vytáhneme z marinády, tak jak jsou, (neotíráme) a hned je obalujeme pouze ve strouhance a smažíme jako klasický řízek. Jsou křehoučké a velmi chutné. Podáváme s poctivou bramborovou kaší a zeleninovým salátem.