

Kuřecí hranolky s křenovým přelivem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 kuřecí řízky

1 lžička oleje

sůl

0,5 lžičky Podravky

1 lžička hladké mouky

1 lžička oleje

Přeliv: 2 lžíce rajčatového kečupu

1 lžíce bílého jogurtu

1 lžíce majonézy

čerstvě nastrohaný křen

špetka chilli

Postup

Kuřecí řízky odblaníme, nakrájíme na jemné hranolky, promícháme se solí, kořenící směsí, moukou a vložíme na teflonovou pánev s rozehřátým olejem. Za stálého míchání je opékáme asi 4-5 minut, přeložíme na talíře, přelijeme přelivem a hned podáváme. Přeliv připravíme tak, že uvedené potraviny promícháme.