

Kuřecí řízky Hedvábničky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí řízky

2 bílky

lžíce měkkého tvarohu

lžička kari

mléko

olej

Postup

Kuřecí řízky lehce naklepeme, osolíme a obalíme v mouce. Ze dvou bílků, lžíce měkkého tvarohu, lžičky kari a trochy mléka ušleháme těstíčko. Řízečky namáčíme v těstíčku, pak ve strouhance a smažíme dozlatova v oleji. Jako přílohu podáváme bramborovou kaši a zeleninový salát.