

Svitanak

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

350 g kuřecí prsíčka

80 g tvrdý sýr

2 lžíce majonéza

1 ks vejce

4 stroužky - česnek

80 g strouhanka

4 lžíce máslo

sůl

Postup

Náplň: česnek očistěte a jemně posekejte, sýr nastrouhejte a smíchejte s majonézou.

Prsíčka jemně naklepejte a osolte, potřete sýrovou náplní a smotejte do ruličky. Obalte v rozšlehaném vejci, strouhance a osmažte na másle do zlatova. Poté nechte okapat a dopečte v troubě.

Poznámka

KR-857. Kuchyně národů bývalého Sovětského svazu - Běloruská. Plněný kuřecí řízek.