

Řízky ``no nazdar``

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Frantík

Suroviny

4 kuřecí řízky

1 šlehačka

zelený pepř v nálevu

pár koleček poličanu

1 hermelín

40 ml rumu

kmín

sójová omáčka

Příloha: Bramborové krokety.

Postup

Řízky naklepeme, okoříme drceným kmínem, lehce poprášíme moukou a velmi krátce zprudka opečeme na pánvi. Potom dáme do pekáče, položíme na ně kolečka poličanu, a zalijeme šlehačkou v níž jsme rozmíchali panáka rumu a sójové omáčky. Nakonec poházíme několika kuličkama zeleného pepře a nahrubo postrouháme hermelínem. Velmi zvolna zapékáme cca 1 hodinu