Cikánské řízečky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Frantík

Suroviny

40 dkg kuřecích řízků
2 celá vejce
4 lžíce oleje
1 lžíce vorcesterové omáčky
1 lžíce MAGGI tekutého koření
4 lžíce solamylu
1 lžička pepře
1 lžička sladké papriky
1 lžička pálivé papriky nebo chilli
2 lžíce kečupu
1 lžička soli
4 cibule
Příloha:Chléb
brambory vařené nebo opečené.

Postup

Maso nakrájíme na kostky, přidáme všechny ingredience a nakonec cibuli nakrájenou na plátky.

Dáme uležet do lednice (nejlépe přes noc).

Na pánvi smažíme malé placičky