

Zámecká kuřecí prsíčka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: ***

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Evík a Frantík

Suroviny

4 kuřecí řízky

200 gr eidamu

česneková pasta

tatarka

200 gr šunky

olej na smažení

těstíčko:

4 vejce

8 PL polohrubé mouky

8 PL mléka

4 lžičky vegety

Postup

Kuřecí řízky neklepeme a potřeme česnekovou pastou. (můžeme nechat třeba 2 hodiny v lednici uležet). Mezitím si z ingrediencí připravíme těstíčko. Řízky obalíme v těstíčku a pomalu smažíme z obou stran do zlatova. Vyjmeme a necháme odtéct přebytečný tuk. Položíme na talíř. Na řízek postupně položíme plátky šunky (na zakrytí), posypeme jemně strouhaným eidamem a na konec polijeme tatarskou omáčkou. Můžeme podávat s hranolkami, pečenými bramborami, nebo s americkými brambory. Lze to samozřejmě jíst sólo.

Poznámka

Velmi chutné, vynikající, nejlepší.

