

Plněné kuřecí řízky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí řízky

sůl

ml. pepř

100 g nivy

20 g másla

100 g šunkového salámu

olej

Těstíčko:

160 g hl. mouky

2 vejce

sůl

3 lžíce bílého vína

1 lžíce vody

1 lžíce oleje

Postup

Kuřecí řízky rozřízneme na tenké plátky a opatrně rozklepeme do šířky. Osolíme je, poklademe kolečky salámu a válečky připravenými z nastrouhané nivy promíchané s máslem. Řízky přeložíme v půli, okraje masa sklepneme paličkou a upevníme jehlami na závitky nebo párátky. Řízky postupně namáčíme ve středně hustém těstíčku připraveném rozšleháním uvedených ingrediencí, vkládáme do rozehřátého oleje a usmažíme po obou stranách.

Příloha: vařené brambory a kompot.