

Řízečky alá Murney

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí řízečky
rýže
olivový olej
sůl
pepř
kečup
šlehačka (smetana na šlehání)
4 žloutky
1 hrst hladké mouky
kousek másla
20 dkg eidamu
chilli
worcester

Postup

Naklepané řízečky osolíme, opepříme a na pánvi s olivovým olejem je zprudka opečeme. Mezitím si dáme vařit rýži. Zprudka opečené řízečky naskládáme do zapékací misky. Smícháme smetanu s kečupem, osolíme, ochutíme chilli a řízečky tím zalijeme. Připravíme bešamel - v páře rozpustíme máslo, přidáme hladkou mouku, žloutky, trošku smetany, nastrouháme sýr, osolíme, ochutíme. Na každý ten řízeček dáme bešamelu kopeček. A v troubě, v zapékací misce zapečeme. Můžeme podávat s rýží nebo křupavou bagetkou.