

Řízky no nazdar

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

kuřecí řízky

šlehačka

zelený pepř v nálevu

několik koleček salámu POLIČAN

hermelín

rum

kmín

sojová omáčka

Postup

Řízky naklepeme, okořeníme drceným kmínem, lehce poprášíme moukou a velmi krátce zprutka opečeme na pánvi.

Potom dáme do pekáče, položíme na ně kolečka salámu POLIČAN, a zalijeme šlehačkou v níž jsme rozmíchali panáka rumu a sojové omáčky.

Nakonec poházíme několika kuličkama zeleného pepře a nahrubo postrouhaným hermelínem.

Velmi zvolna zapékáme cca 1 hodinu.