

Pikantní řízečky z kuř. prsíček

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Diny B-C

Suroviny

500 gramů kuřecích prsíček

1 cibule

lžička soli

trošku pepře

lžička cukru

3 vejce

3 lžíce solamylu

lžíce soj. omáčky

bylinky čerstvé (lze nahradit sušenými) - petrželka, bazalka, tymián...cokoliv dle chuti



Postup

Prsíčka nakrájíme na hodně malé kousky, cibulku také hodně najemno, smícháme s ostatními přísadami a dáme uležet na chvíli do ledničky.

Rozpálíme olej na pánvi a smažíme placičky velké asi jako dlaň, dvě minutky po každé straně, víc ne, maso by se vysušilo. Díky vajíčkům a solamylu (maizeně) maso krásně drží tvar placky.

Jako přílohu můžeme udělat brkaši, ale dá se to krásně jíst i jen se zeleninovým salátem, je to opravdu dobrotka:)