

Plněné kuřecí řízky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Vlasta Vencová

Suroviny

4 kuřecí řízky

sůl

4 stroužky česneku

hořčice

4 kolečka debrecínky

4 proužky slaniny

vejce

strouhanka a hladká mouka na obalení

Postup

Kuřecí řízky lehce naklepeme, osolíme, potřeme prolisovaným česnekem a hořčicí, na každý řízek položíme plátek debrecínky a proužek slaniny. Přehneme, upevníme jehlou na závitky nebo párátky a obalíme v trojobalu. Smažíme dozlatova, nejlépe ve fritovacím hrnci. Podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

Poznámka

výborné