

Řízky zapečené v sýrové směsi

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

4 kuřecí

krůtí nebo vepřové řízky

sůl

vegeta

olej

Na směs: 150 g strouhaného eidamu

2 vejce

2 lžíce mléka

0,5 lžičky kari nebo koření dle chuti

sůl

sekaná pažitka nebo petrželka - dobře promícháme

Postup

Postup přípravy: Řízky několikrát na obvodu nařízneme, lehce naklepeme, osolíme a opečeme na pánvi na oleji z obou stran, podlijeme mírně vodou s vegetou (svaříme 0,5 hrnku vody s trochou vegety) a dusíme do měkka. Měkké řízky dáme na lehce vymaštěný pekáček, pokryjeme směsí a zapečeme v horké troubě.

Podáváme s bramborovou kaší a kompotem nebo zeleninovým salátem.