

Kuřecí řízky po Italsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

pepř

1 dl bílého vína

sůl

2 vejce

250 g žampionů

olej

máslo

Ingredience::

hladká mouka

4 kuřecí řízky

Postup

Postup přípravy: Řízky naklepeme, osolíme, opepříme a obalíme v mouce, pak v rozšlehaných vejcích a opět v mouce a na rozpáleném oleji je rychle osmažíme. Mezitím na rozpuštěném másle podusíme na plátky nakrájené žampiony a podlijeme vínem. Řízky vložíme do zapékací misky, navrstvíme žampiony a zapečeme. Podle potřeby podlijeme ještě vínem.

Podáváme s vařenými brambory.