

Kuřecí řízek Tahiti

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

strouhaný kokos

kari koření

100 ml koňaku

Ingredience::

2 lžičky oleje

2 banány

2 kiwi

1,5 lžíce cukru

2 mandarinky

strouhanka

1 vejce

mouka na obalení

sůl

Postup

Postup přípravy: Řízky naklepeme, osolíme a obalíme v trojobalu (0,666666666666667 strouhanky nahradíme kokosem). Obalené řízky usmažíme dozlatova. Na oleji rozpustíme cukr na karamel, podlijeme trochou vody a vložíme ovoce nakrájené na silnější plátky. Prohřejeme, přidáme kari koření a zalijeme dobrým koňakem. Tuto ovocnou směs podáváme k řízkům jako přílohu.