

Labužnické kuřecí řízky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

2 vejce

zázvor

pepř

2 stroužky česneku

olej

sůl

4 lžíce hladké mouky

tuk na smažení

Postup

Postup přípravy: Z řízků nakrájíme malé medailonky, posolíme, opepříme, posypeme mírně zázvorem a pokapeme olejem. Necháme v misce několik hodin proležet. Potom připravíme těstíčko z mouky, lisovaného česneku, soli a mouky. V těstíčku obalujeme medailonky a smažíme v rozpáleném tuku. Podáváme s bramborovou kaší a kompotem.