

Obrácené řízky podle tchyně

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: kuřecí řízky

sůl

olej na smažení

strouhanka

sterilizovaný salát Moravanka nebo Hradišťanka

Postup

Postup přípravy: Řízky omyjeme, naklepeme, osolíme, obalíme ve strouhance, pak ve vajíčku, smažíme po obou stranách na oleji, naskládáme do pekáčku. Na naskládané řízky vyklopíme sterilizovaný salát i s nálevem, já přidávám trošku vody nebo vývaru. Cibulky a okurky překrojím na menší kousky, akorát vytáhnu feferonku, který v těchto salátech bývá, ale kdo má rád ostré - není na škodu. Asi 20 minut doděláme v troubě. Na talíře dáme i se zeleninou na řízku. Jako příloha např. bramborová kaše.