

Plněné řízky s nivou a broskvemi

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: kuřecí řízky

100 g másla

250 g Nivy

petrželka

sůl

pepř

kompotované loupané broskve

200 g cibule

olej

sójová omáčka

Postup

Postup přípravy: Kuřecí řízky naklepeme, osolíme a opepříme. Připravíme si náplň utřením nastrouhané Nivy, másla a nasekané petrželky. Zamícháme broskve nakrájené na malé kousky. Hmotou naplníme řízky, uzavřeme dobře párátky a dáme na cibuli zpěněnou na oleji. Pokapeme sójovou omáčkou, podlijeme a dusíme přikryté poklicí. Občas poléváme a podléváme horkou vodou. Jako příloha se mi nejvíce osvědčily americké brambory.