

Utajený kuřecí řízek

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: kuřecí řízek

sůl

pepř

olej

vejce

polévkové koření VEGETA

dressing Tisíc ostrovů od Helmanss

sýr cihla

kostka Šťáva k vepřovému masu

Postup

Postup přípravy: Nejprve připravíme šťávu z kostky šťávy (ale nemusí být). Řízek osolíme a lehce opeříme a opečeme na oleji. Vejce rozšleháme a trochu ochutíme Vegetou a upečeme jako palačinku, osmaženou po obou stranách. Na talíř nalijeme trochu šťávy, klademe opečený kuřecí řízek, na něj dáme vaječnou placku, zalijeme několika lžicemi dressingu a bohatě posypeme nastrohaným sýrem. Příloha: krokety, hranolky, americké brambory...