

K prasknutí nacpaný řízek

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

8 kuřecích řízků

trochu másla

olej

150 g žampionů

100 g šunky

2 vejce

vejce - Směs na obalení:

na prášek rozmleté vlašské ořechy

Postup

Postup přípravy: Maso naklepeme, osolíme. Na másle orestujeme žampiony, na nudličky krájené spolu se šunkou, tyto dvě suroviny dobře promícháme a zalejeme 2 rozšlehanými vejci. Tuto směs použijeme k naplnění řízků - na 1 polovinu plátku naklademe směs, plátek přehneme a vaječnou směs zakryjeme druhou půlkou přehnutého masa a po celé délce okrajů, takto složené maso spojíme s párátky. Naplněný řízek opatrně přendáme do talíře s připravenou směsí na obalení. Pak velmi mírně a pomalu smažíme na oleji a másle. Podáváme s bramborovou kaší a salátem.