

Toskánské kuřecí řízky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g kuřecích prsou nebo stehenních řízků, citrónová šťáva, pepř, sůl, petrželka, 2 vejce, hladká mouka, olej
Ingredience::

Postup

Postup přípravy: Maso naklepeme, opepříme, osolíme, pokapeme olejem, citrónovou šťávou, přidáme nasekanou petržel. Takto upravené maso aspoň 2 hodiny marinujeme. Potom porce kuřete obalíme v mouce, namočíme ve vejcích a na oleji osmažíme.

Zdobíme plátkem citrónu a podáváme s bramborovou kaší.