

Jogurtové řízky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

800 g kuřecích řízků nebo vepřové krkovice, 1 velký jogurt, lžička solamylu, 1 lžička d'ábelského koření, 0,5 lžičky majoránky, 1 lžíce vegety, 3 stroužky česneku, sůl, pepř, olej

Postup

Postup přípravy: Maso mírně naklepeme, posolíme, opepříme. Smícháme jogurt s prolisovaným česnekem, majoránkou, solamylem, d'ábelským kořením, vegetou a do téhle směsi naložíme řízky na jeden den. Druhý den smažíme na rozpáleném oleji a podáváme nejlépe s bramborovou kaší.