

Burské řízečky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

tuk na smažení

100 g solených burských oříšků

hladká mouka

2 vejce

400 g kuřecích řízků

grilovací koření

3 lžice sójové omáčky

Postup

Kuřecí řízky nakrájíme na větší nudle, smícháme se sójovou omáčkou a necháme odležet. Vejce rozšleháme s kořením, přidáme jemně nasekané buráky a podle potřeby zahustíme hladkou moukou, aby vzniklo hustší těstíčko. Těstíčko nalijeme do masa, promícháme, nabíráme lžicí maso i s těstíčkem a smažíme na tuku. Podáváme s bramborovou kaší a kompotem. Jako obměnu můžeme do těstíčka přidat i strouhaný sýr.