

Gratinované řízky s chřestem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

6 kuřecích řízků

hladká mouka

2 velká vejce

18 pazoušků chřestu

120 g eidamu

rostlinný olej na smažení

40 g másla

sůl

Postup

Postup přípravy: Naklepané kuřecí řízky osolíme, obalíme v mouce, potom ve vejcích rozšlehaných s částí dávky strouhaného sýra a usmažíme na rozpáleném oleji. Usmažené řízky přeložíme na čistou pánev, poklademe ohřátým okapaným chřestem, posypeme zbývajícím strouhaným sýrem, pokapeme máslem a krátce zapečeme pod grilem nebo v horké torubě, až se sýr roztaví. Podáváme s vařenými brambory.