

Tyrolská roštěná

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 kuřecí prsní řízky

strouhaný křen

2 vejce

sůl

polohrubá mouka

olej a máslo

Postup

1. Prsní řízky nakrájím na plátky, naklepu a na okrajích seřízku. Osolím, opepřím a na pánvi na směsi másla a oleje opeču.
2. V míse smíchám několik lžic strouhaného křenu, 2 vejce, 1 lžící polohrubé mouky.
3. Opečené řízky obalím v těstíčku, pokapu rozehřátým máslem a krátce zapeču v troubě a podávám s brambory, hranolky nebo rýží.