

Kuře kiev

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuřecí řízky

máslo

česnek

strouhanka

vejce

mouka

Postup

Řízky naklepeme, osolíme a opeříme. Máslo vymícháme s větším množstvím česneku. Utvoříme z něj válečky, které dáme ztuhnout do mrazáku. Po ztuhnutí dáme váleček másla na řízek, přehneme a spícheme párátkem. Obalíme v trojobalu. Smažíme na másle s olejem. Česnekové máslo se při smažení rozpustí a vsákne do masa.

Přílohy:

hranolky