

Švindl řízečky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžička prášku do pečiva

zbylé tepelně upravené kuřecí maso (400g)

pepř

4 stroužky česneku

4 vejce

500 ml mléka

tuk na smažení

polohrubá mouka na zahuštění

4 lžíce strouhanky

vegeta

sůl

Postup

Nadrobno pokrájené kuřecí maso smícháme se žloutky, strouhankou, mlékem, utřeným česnekem, kořením a podle potřeby zahustíme moukou. Přidáme prášek do pečiva a nakonec vmícháme sníh ze 4 bílků.

Do rozpáleného oleje klademe polévkovou lžící kopečky. Ty pak opatrně rozetřeme do tvaru placiček, které po obou stranách osmažíme. Podáváme je s hořčicí nebo tatarkou.