

Řízky no nazdar

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

pár koleček poličanu

rum

zelený pepř v nálevu

šlehačka

kmín

hermelín

sójová omáčka

kuřecí řízky

Postup

Řízky naklepeme, okořeníme drceným kmínem, lehce poprášíme moukou a velmi krátce zprudka opečeme na pánvi.

Potom dáme do pekáče, položíme na ně kolečka poličanu, a zalijeme šlehačkou v níž jsme rozmíchali panáka rumu a sójové omáčky. Nakonec poházíme několika kuličkama zeleného pepře a nahrubo postrouháme hermelínem.

Velmi zvolna zapékáme cca 1 hodinu.

Přílohy:

bramborové krokety