

Kuřecí řízky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžička drceného tymiánu
700 g kuřecího masa
1 lžička soli
1 lžíce ořechového oleje nebo oleje z jader melounu
200 g strouhanky
4 lžíce oleje
2 lžíce másla
0,25 lžičky černého pepře
2 vejce
3 lžíce citrónové šťávy
hladká mouka na obalování
125 g nastrohaného ementálu

Postup

1. Ostrým nožem uvolníme kůži kuřete a stáhneme ji. Vyjmeme šlachy, jemné maso z nich seškrábeme.
2. Prsíčka a stehna rozkrojíme napříč na 3 stejné kusy.
3. Do masa vetřeme citrónovou šťávu, plátky masa položíme na fólii, mírně potřeme olejem a kořením.
4. Naklepeme je přes fólii. Strouhanku smícháme se sýrem, řízky obalíme v mouce, omočíme v rozkvedlaných vejcích a připravené strouhance. Strouhanku dobře přitlačíme.
5. Olej zahřejeme, řízky z obou stran usmažíme do zlatova a položíme na kuchyňský krepový papír.
6. Pánev očistíme, rozpustíme v ní máslo, řízky dosmažíme a na teplém podnosu připravíme k podávání.
7. Vhodná příloha: vařené brambory s pažitkou, nebo nudle polité máslem. Míchaný ovocný salát například z jablek.