

Námořnické řízky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuřecí řízky

šlehačka

zelený pepř v nálevu

pár koleček poličanu

Hermelín

rum

kmín

sójová omáčka

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 kuličkami zeleného pepře a nahrubo na to postrouháme hermelín. A velmi zvolna zapékáme cca 1 hodinu. Jako přílohu podáváme krokety.