

Pikantní kuřecí řízky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí řízky

2 stroužky česneku

sůl

mletá sladká paprika

mletý pepř

mletý zázvor

hladká mouka

vejce

mléko

strouhanka

ztužený tuk na smažení

Postup

1. Kuřecí řízky naklepeme a po obou stranách potřeme směsí česneku utřeného se solí a kořením.
2. Necháme několik hodin v chladu odležet, obalíme v mouce, vejci rozšlehaném s trochou mléka a strouhance a po obou stranách pozvolna do zlatova usmažíme.
3. Podáváme s vařenými brambory a se salátem nebo kompotem.