Teční kuřecí řízky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 řízky
4 žampiony
sůl
Hera
50 g zmrazeného hrášku a mrkve
sekaná petrželka
vejce
mouka
strouhanka
olej

Postup

1. Řízky naklepeme. Houby nakrájíme nadrobno a osmahneme na na troše Hery.
2. Asi 20g Hery utřeme se solí, přidáme zeleninu a houby, ze směsi v alobalu vyrobíme 4 válečky, které necháme ztuhnout v chladnu.
3. Válečky zabalíme do řízků, stáhneme nití, obalíme v mouce, vejci a strouhance. Smažíme na oleji do zlatova.