

Řízky naruby

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4kuřecí řízky

hořčice(nejlépe pikantní)

2-3vejce

čerstvé bylinky(petrželka,šnitlík)

strouhaný sýr

strouhanka

sůl

olej

Postup

1. Kuřecí řízky naklepeme, osolíme a potřeme hořčicí. Necháme je odležet.
2. Poté je obalíme ve strouhance a nakonec v těstíčku(vejce, nasekané bylinky, nastrouhaný sýr).
3. V tomto těstíčku smažíme jako klasický řízek. Kdo chce, může hotové řízky vložit do pekáčku a zapéct s cibulí a slaninou.