

Marinované řízky v pивním těstíčku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: raduzyrecepty.com

Suroviny

4 kusy kuřecí řízky
2 kusy stroužky česneku
1 kus - střední cibule
sójová omáčka 1-2 lžíce
1 lžička cukr
2 kusy malá vejce
5 lžic světlé pivo
1 lžíce olej
1 lžička kypřicí prášek
sůl, tuk na smažení, mletý pepř, tymián



Postup

Kuřecí řízky odblaníme, po obvodu několikrát mělce nakrojíme, jemně naklepeme a potřeme marinádou: jemně rozetřený česnek a drobně nakrájenou cibuli promícháme se sójovou omáčkou, cukrem a kořením.

Řízky necháme v chladničce v misce několik hodin uležet, před podáváním je osolíme, namočíme do středně hustého těstíčka připraveného rozšleháním uvedených potravin a usmažíme po obou stranách. Obložíme zeleninou a podáváme s bramborovým salátem.