

Kuřecí řízek s jogurtem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Kuchařka - nejlepší recepty

Suroviny

200 g Smetana - zakysaná

1 Jogurt - bílý

1 dl Mléko

Sůl podle potřeby

75 g Máslo

750 g Maso - kuřecí - řízky

2 stroužky - Česnek

Postup

Nakrájené řízky mírně naklepeme, osolíme a na rozpuštěném másle zvolna opečeme po obou stranách. V misce prošleháme smetanu s jogurtem, mlékem a česnekem utřeným se solí a touto zálivkou zalijeme opečené řízky. Ještě chvíli společně podusíme.

Příloha: Podáváme s rýží nebo bramborem a zeleninovým salátem.

Poznámka

KR-480.