

Kuřecí řízek s nivou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Kuchařka - nejlepší recepty

Suroviny

750 g Maso - kuřecí

Sůl podle potřeby

Pepř - černý - mletý podle potřeby

200 g Sýr - plísňový (Niva)

50 g Máslo

100 g Maso - šunka

50 Mouka - hladká

2 (trojobal) - Vejce

150 Strouhanka

150 g Olej

Postup

Kuřecí nebo krůtí řízky naklepeme, mírně osolíme, opepříme a pomažeme vyšlehanou nivou s máslem a drobně nakrájenou šunkou. Plátky přehneme, okraje sklepeme nebo upevníme párátkem. Obalíme v trojobalu a osmažíme na oleji.

Příloha: Podáváme s různě upravenými brambory a zeleninovým salátem.

Poznámka

KR-477. VYZKOUŠENÉ !!! VÝBORNÉ !!! 1*