

Kuřecí řízek s překvapením

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Kuchařka - nejlepší recepty

Suroviny

600 g Maso - kuřecí - prsa

50 g Maso - slanina

100 g Maso - salám - šunkový

Koření - kari podle potřeby

150 g Sýr - tavený

Sůl podle potřeby

50 Mouka - hladká

2 (trojobal) - Vejce

150 Strouhanka

Olej 150 g - na smažení

Postup

Na kostičky nakrájenou slaninu orestujeme na pánvičce, přidáme nakrájený šunkový salám, kari koření, trochu zarestujeme a vše promícháme s taveným sýrem. Touto směsí potřeme naklepané kuřecí řízky, přehneme, zaklepeme okraje paličkou nebo sepneme párátkem a osolíme. Řízky oablíme v trojobalu a osmažíme na oleji.

Příloha: Podáváme s různě upravenými brambory a zeleninovým salátem.

Poznámka

KR-478.