

Pikantní kuřecí řízečky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 4 kuřecí řízky
- 2 velké cibule
- 3 vejce
- 2 lžíce škrobové moučky
- 2 lžíce hladké mouky
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžička MAGGI Harmonie Chuti
- 1 lžička soli
- 1 lžička sladké papriky

Postup

Rozšleháme v míse vejce, přidáme najemno nakrájenou cibuli, škrobovou moučku - solamyl, hladkou mouku, papriku, MAGGI Harmonii Chuti, olej. Mělo by vzniknout řídké těstíčko. Kuřecí plátky jemně naklepeme, osolíme a nakrájíme na menší řízečky. Ty na 2 - 3 hodiny vložíme do připraveného těstíčka. Odležené řízečky po obou stranách smažíme do zlatova. Náš tip: