

Kuřecí vynikající řízek

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

kuřecí řízky

sůl

vegeta

3dcl vody, 2 vajíčka

hladká mouka

strouhanka a tuk na smažení

Postup

Maso rozklepeme, nebo kdo má takovej píchák na maso, tak je lepší maso propíchat (je pak šťavnatější) a osolíme z obou stran. Můžeme posipat i vegetou. Připravíme si těstíčko z cca. 3 dcl vody 2 vajíčka a hladkou mouku tolik, aby bylo těstíčko ještě mírně tekuté. do talíře si dáme strouhanku s hladkou moukou 1:1. Maso obalíme v těstíčku a dáme do strouhanky s moukou a tu do masa jakoby zatlačíme. Potom smažíme na pánvy s dostatkem tuku.

Poznámka:

kůrčička je křupavoučká a pod ní je měkkoučké šťavnaté masíko.