

Česnekové kuřecí nebo krůtí řízky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí nebo krůtí řízky

10 stroužků česneku

sůl

grilovací koření

3 větší jablka

máslo

Postup

Řízky osolíme, okořeníme, naskládáme do pekáčku nebo remosky, poklademe plátky másla, přidáme nakrájený česnek, a na čtvrtky nakrájená oloupaná jablka. Upečeme doměkka. Potom rozpečená jablka a česnek rozmačkáme vidličkou do šťávy.