

Nejúžasnější jogurtové řízky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: recept od Heleny

Suroviny

8 prsních kuřecích řízků
další koření dle chuti
1 velký hustý bílý jogurt
4 stroužky česneku
pepř
2 celá vejce
sůl

Postup

Kuřecí řízky naklepeme, osolíme a opepříme a namáčíme do jogurtové marinády. Tu připravíme smícháním jogurtu, vajec, česneku, opět soli a pepře a já přidala pálivé grilovací koření. Pak maso přendáme do uzavíratelné nádoby a uložíme v lednici. Nejdříve druhý den vyndáváme řízky z marinády, obalujeme ve strouhance a opatrně smažíme.

Řízky jsou hodně křehké, chuť úžasná, kdo zažil, nechce jinak. Připravila jsem takto i řízky z vepřové kýty, kterou pro její suchost nepoužívám téměř vůbec. Ty byly po jogurtové úpravě šťavnaté, výborné, můj konzervativní manžel jen slintal.