

Kuřecí řízky plněné houbami

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Z KALENDÁŘE

Suroviny

Postup

Houby nakrájíme na tenké plátky; na lžíci oleje je osmahneme a dusíme do měkka. Ve chvíli kdy se z nich odpaří všechna voda, přidáme osolené rozšlehané vejce a pečlivě mícháme, dokud směs neztuhne. Zbytek oleje ochutíme paprikou a kari kořením; kuřecí řízky naklepeme, osolíme a opepříme a poklademe je vystydlou houbovou směsí. Potom plátky masá zavineme nebo přeložíme napůl a sešijeme nití. Vložíme je do zapékací nádoby a potřeme ochuceným olejem. V chladu je pak necháme několik hodin odstát, načež je grilujeme za stálého potírání olejem. Podáváme s hranolky a tatarskou omáčkou.