

Kuřecí řízečky v bulce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsíčka 500 g
- bílý jogurt 300 ml
- hladká mouka 100 g
- sůl 2 lžička
- sladká paprika 1 lžička
- pepř 1.2 lžička
- sušený česnek 1.2 lžička
- steakové koření 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa jemně naklepeme, nakrájíme na menší řízečky a naložíme do jogurtu na 2-3 hodiny. Mouku smícháme s kořením. Naložené kousky masa v mouce obalíme a smažíme na oleji. Po vychladnutí potřeme tatarskou omáčkou a dáme do rozkrojené bulky s kouskem čínského zelí.