

Kuřecí řízečky v těstíčku sýrovo-česnekovém

Kategorie: [Maso](#)

Autor: rebe



Suroviny

Porce: 4

- 4 kuřecí řízky
- 1 vejce
- 1 dcl mléka
- 10 dkg hladké mouky
- 10 dkg tvrdého sýra na strouhání
- 4 stroužky nastrouhaného česneku
- sůl

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízky osolíme. Ze zbývajících surovin pak umícháme husté těstíčko, ve kterém obalíme osolené kuřecí řízky. Smažíme na rozpáleném oleji dozlatova.

Řízečky sou skvělé i studené. Jako přílohu můžeme podávat bramborovou kaši, hranolky nebo brambory.