

Kuře Kyjev

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí řízky 4 plátek
- Strouhanka 2 hrnek
- Hladká mouka 1 hrnek
- Vejce 2 ks
- Sůl a pepř 1 špetka
- **Na česnekovo-bylinkové máslo:**
- Máslo - změkklé 125 g
- Tymián - posekaný 1 špetka
- Bazalka - posekaná 1 špetka
- Petrželka - posekaná 1 špetka
- Česnek - prolisovaný 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si připravíme česnekovo-bylinkové máslo:

Necháme změkknout 1/2 másla do kterého vmícháme posekané bylinky a prolisovaný česnek a sůl a pořádně promícháme. Nemáte-li čerstvé bylinky, dá se použít i provensálské koření.

Takto připravenou směs dáme na potravinářskou fólii a vytvoříme váleček, který dáme ztuhnout do lednice.

Vezmeme si 4 prsní řízky, které naklepeme přes mikrotenový sáček nebo fólii. Do každého řízku vložíme několik slabých plátků másla a řízek přeložíme. Okraje řízků můžeme lehce paličkou naklepat, aby kapsa držela. Kapsu osolíme, opepříme a obalíme.

Nejlepší je obalit 2x v trojobalu, aby nám máslo nevyteklo.

Obalíme v hladké mouce, poté v rozšlehaném vajíčku a strouhance. Znovu ve vajíčku a ve strouhance.

Osmažíme ve fritovacím hrnci nebo na pánvi na vyšší vrstvě oleje ze všech stran.

Příloha: brambory, hranolky, krokety