

Kyjevský kuřecí řízek

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo, změkklé 150 g
- Česnek 3 stroužek
- Petrželka 70 g
- Sůl 3 špetka
- Pepř 2 špetka
- Kuřecí prsa 4 ks
- Hladká mouka 120 g
- Rozšlehaná vejce 3 ks
- Strouhanka 200 g
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 170 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo utřete s česnekem, přidejte nasekanou petrželku, osolte, opepřete, promíchejte, přendejte na potravinářskou fólii nebo alobal a vytvarujte váleček. Dejte chladit do lednice.

Kuřecí prsa z obou stran osolte a v každém kousky udělejte ostrým nožem kapsu. Máslo vybalte z alobalu nebo fólie, nakrájejte na plátky. D každé kapsy dejte 1-2 plátky a maso stikněte k sobě .Pokud máte čas, dejte plněné kuřecí kapsy znovu chladit do lednice.

Nakonec kapsy obalte v klasickém trojobalu - mouce, lehce našlehaných vejcích a nakonec ve strouhance. Pomalu smažte ve vyšší vrstvě oleje, aby se maso udělalo ze všech stran.