

Hedvábné řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí řízky 600 g
- měkký tvaroh 4 lžíce
- bílek 4 ks
- mléko 4 lžíce
- kari 1 lžička
- sůl 1 špetka
- strouhaný sýr 1 hrst
- olej na smažení 1 hrnek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstíčko: našleháme bílky, přidáme tvaroh, kari a sůl dle chuti, rozmícháme a přidáme mléko a vše smícháme dohromady. Řízky naklepeme, obalíme v hladké mouce a namočíme do těstíčka a pak ještě obalíme ve strouhance promíchané se sýrem. Osmažíme na oleji.