

Kuřecí křidélka jako řízek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí křídla 8 ks
- sůl 1 špetka
- hladká mouka 5 lžíce
- strouhanka 10 lžíce
- vejce 2 ks
- tvrdý sýr 50 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí křidélka očistíme, opereme, osušíme a osolíme. Obalujeme v mouce, rozšlehaných vejcích a strouhance, kterou jsme promíchali s nastrouhaným sýrem. Pečeme v troubě asi 30 min. Podáváme s bramborem a kompotem, nebo obložené s rajčaty.