

Křehké kuřecí plátky v jogurtové marinádě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa bez kosti 4 ks
- bílý smetanový jogurt 250 ml
- pepř 1 špetka
- kari 1 špetka
- vejce 1 ks
- máslo 1 plátek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kuřecí prsní řízky lehce naklepeme, pokrájíme na proužky, osolíme, opepříme a naložíme do jogurtové marinády.

2. Tu připravíme smícháním jogurtu s vejcem, nasekanou zelenou petrželkou a kořením dle chuti. V marinádě maso necháme uležet do druhého dne.
3. Dobrým proležením řízky získají křehkost a šťavnatost.
4. Před úpravou maso vyjmeme z marinády, osušíme ho kuchyňským papírem a na pánvi s rozpuštěným máslem opečeme z obou stran.