

Jižanský řízek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí 1.5 kg
- strouhanka 200 g
- hladká mouka 170 g
- čerstvé oregáno 2 lžíce
- tabasco 2 lžíce
- olej 2 lžíce
- mletá paprika 1.2 lžička
- pepř 1.2 lžička
- vejce 2 ks
- podmásli 1 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Podmásli ochutíme tabascem a solí, na 2 hodiny do něj naložíme kuřecí paličky i křidélka
2. Marinované maso obalíme v mouce smíchané s paprikou, solí a pepřem, poté ve vejcích našlehaných s 2 lžicemi vody a olejem, nakonec ve strouhance smíchané s čerstvým oregánem
3. Obalená křidélka a paličky smažíme 10 minut ve vyšší vrstvě oleje, poté je 45 minut dopečeme v troubě vyhřáté na 150-160 °C.