

# Srdíčkové řízečky

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- kuřecí srdíčka 500 g
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- dle potřeby koření grilovací 1 ks
- mouka 6 lžíce
- vejce 1 ks
- dle potřeby olej na smažení 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Srdíčka nařízneme na půl, ale ne až do konce, naklepeme je z obou stran, osolíme, opepříme a okořeníme podle chuti. Obalíme v mouce a potom v rozšlehaném vajíčku.

Pozvolna smažíme na oleji pod pokličkou.

## Poznámka:

Pokud se ti zdá, že řízečky nejsou dost měkké, vlož je do vhodné nádoby, podlij trochou vody a pod pokličkou je v mikrovlnné troubě podus přibližně 7 minut.