

Kuřecí řízky jako pro krále

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí řízek 4 ks
- sardelové řezy 4 ks
- máslo 25 g
- citrón 4 plátek
- hladká mouka 20 g
- zakysaná smetana 125 g
- olej 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Sardelové řezy utřeme s máslem, pepřem, solí a vytvoříme sardelovou pastu
2. Kuřecí prsa lehce naklepeme a potřeme je připravenou pastou
3. Necháme v chladu 3 hodiny odležet
4. Prsní řízky obalíme v hladké mouce, na rozpáleném oleji zprudka opečeme po obou stranách, trochu podlijeme vodou a zakryté podusíme do změknutí
5. Maso vyjmeme, přidáme zakysanou smetanu, promícháme a jen krátce prohřejeme
6. Řízky dáme zpět do omáčky.