

Labužnické smažené kuřecí řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 ks
- vejce 2 ks
- česnek 2 stroužek
- rostlinný tuk 200 g
- hladká mouka 80 g
- pepř 1 špetka
- cukr 1 špetka
- sůl 1 špetka
- mletý zázvor 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kuřecí prsa jemně naklepeme a posypeme mletým zázvorem
2. Necháme v chladnu asi 2 hodiny proležet
3. V misce rozmícháme vajíčko, přidáme prolisovaný česnek, mletý pepř, špetku mletého cukru, sůl, hladkou mouku a uděláme těstíčko
4. Kuřecí prsa obalujeme v připraveném těstíčku a na rozpáleném tuku zvolna smažíme dozlatova.

Doporučení:

- Podáváme nejlépe s vařenými bramborami.

Poznámka:

koření můžeme podle chuti přidat