

Kuřecí řízky s krabími tyčinkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 ks
- krabí tyčinky 4 ks
- vejce 2 ks
- tuk 240 ks
- strouhanka 40 g
- hladká mouka 30 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kuřecí prsa jemně naklepeme a vykrojíme v nich kapsu
2. Krabí tyčinky nakrájíme na menší proužky a dáme do vykrojené kapsy masa
3. Osolíme a mírně opepříme
4. Maso obalíme v hladké mouce, vejcích a strouhance
5. Na rozpáleném tuku smažíme maso nejdříve zprudka a pak mírně dosmažíme na mírnějším ohni, aby se porce dobře prosmažily
6. Řízky vložíme do hrnce a necháme je na chvíli ještě v teplé troubě dojít (obzvlášť, když se nepodávají ihned!).

Doporučení:

- Podáváme např. s brambory posypanými petrželkou.

Poznámka:

koření můžeme dle chuti přidat