

Primátorský řízek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- kuřecích prsíček 600 g
- vejce 2 ks
- housky 2 ks
- sůl 1 hrst
- olej 1 malá odměrka
- máslo 1 malá odměrka

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kuřecí prsíčka nakrájíme na plátky (2 na porci), mírně naklepeme a osolíme. Housku (alespoň 1 den starou) nakrájíme na jemné nudličky. Maso obalíme v rozšlehaných vejcích a v nudličkách z housky a ihned dáme smažit do rozpáleného oleje dozlatova. Usmažené řízky pokapeme rozpuštěným máslem a ihned podáváme.

Poznámka:

Příloha: bramborová kaše, vařené brambory