

Kuřecí prsíčka s hořčicí a sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí řízky 4 ks
- plnotučné hořčice 3 lžíce
- nízkotučného bílého jogurtu 3 lžíce
- hladké mouky 3 lžíce
- strouhaného tvrdého sýra 100 g
- drobně pokrájené pažitky nebo petrželky 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hořčici smícháme s jogurtem. V této směsi namáčíme omyté a osušené řízky a skládáme do misky. Zakryjeme pokličkou nebo alobalem a necháme uležet (nejlépe přes noc) v ledničce. Strouhaný sýr smícháme s moukou a bylinkami. Řízky postupně "namáčíme" z obou stran do této směsi a klademe do pekáče vyloženého papírem na pečení. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme asi 45 minut při 200°C.