

Kuřecí řízečky s chřestem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 ks
- chřest 1 ks
- olej 1 ks
- vývar zeleninový 0.5 kostka
- citrónová kůra 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté kuřecí řízky naklepeme, osolíme, opeříme a posypeme strouhanou citronovou kůrou. Chřest omyjeme, odřízneme dřevnaté konce a pokrájíme na menší kousky.

Na pánvi rozpálíme olej a kuřecí řízky po obou stranách osmažíme. Maso vyjmeme. Do vypečeného tuku přidáme kousek másla a chřest na něm orestujeme. Přilijeme trochu vody, přidáme díl kostky zeleninového vývaru a dusíme asi 5-10 minut. Plátky masa podáváme s připraveným chřestem. Řízky nakrájíme na tenké plátky a podáváme s takto připraveným chřestem.