

Miniřízečky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsní řízky 500 g
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Hladká mouka na obalování 2 miska
- Vejce 3 ks
- Strouhanka na obalování 2 miska
- Slunečnicový olej na smažení 1 lahev
- Okurky nakládačky 1 sklenice
- Okurka 1 ks
- Mozzarella 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso omyjte, osušte, nakrájejte na malé kousky a z obou stran rovnoměrně osolte. Poté každý kousek obalte v mouce, protáhněte vajíčkem a nakonec obalte ve strouhance. Řízečky pomalu smažte z obou stran na rozpáleném oleji. Hotové řízečky nechte okapat na savém ubrousku a pak je napíchejte na párátka vždy spolu s okurkou nakládačkou nebo kolečkem okurky a kouskem

mozzarely.