

Miniřízečky v parmazánové krustě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehenní řízky 500 g
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Hladká mouka na obalení 1 miska
- Vejce 3 ks
- Strouhanka na obalení 1 miska
- Parmazán 1 hrst
- Olej na smažení 1 hrnek
- Plátky chleba 4 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso očistěte, omyjte, osušte a z obou stran osolte. Pokud se vám zdají být řízky příliš velké, udělejte je dětem menší. Pak je obalte, nejprve vždy v hladké mouce, pak je protáhněte vajíčkem a nakonec obalte ve směsi strouhanky a parmazánu. Řízky z obou stran osmažte dozlatova ve vyšší vrstvě oleje. K řízkům podávejte chléb, vyříznutý do tvaru tučňáka.