

Čínské řízečky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **Maso**
- kuřecí prsa 500 g
- **Marináda**
- olej 3 lžíce
- vejce 3 ks
- solamyl 3 lžíce
- sůl 1 lžička
- cukr moučkový 1 lžička
- paprika sladká mletá 1 lžička
- paprika pálivá 1 lžička
- cibule 2 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízky nejprve opláchneme a otřeme dosucha papírovou utěrkou. Potom maso nakrájíme na tenké nudličky. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno.

Smícháme všechny suroviny a připravíme si marinádu. Do ní naložíme maso a necháme 1 den uležet. Na rozpálený olej lžící klademe ze směsi utvořené placky a osmažíme je z obou stran dozlatova. Podáváme je se zeleninou.