

Řízky balené v pivním těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí řízky stehenní 4 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- hořčice 3 lžíce
- omáčka sojová 3 lžíce
- solamyl 2 lžíce
- vejce 3 ks
- mouka hladká 4 lžíce
- pivo 100 ml
- prášek do pečiva 1 špetka
- olej 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso pokrájíme na kousky, osolíme a opepříme. V míse rozmícháme hořčici se sójovou omáčkou. Kousky masa vložíme do nálevu a zasypeme solamylem. Vše potom necháme odležet. Připravíme těstíčko z rozšlehaných vajec, mouky, piva a můžeme přidat i trochu kypřicího prášku do pečiva. Odleželé maso obalíme v těstíčku a pak ho v pánvi na rozpáleném oleji smažíme dozlatova po obou stranách. Podáváme s bramborami, kaší nebo hranolky.

