

Plněné jogurtové řízečky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsní řízky 4 ks
- šunka 4 plátek
- anglická slanina 4 plátek
- tvrdý sýr 4 plátek
- bílý jogurt 1 ks
- vejce 2 ks
- česnek 4 stroužek
- podle chuti sůl, pepř a koření 1 ks
- trocha strouhanky 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nachystáme si jogurtovou marinádu smícháním bílého jogurtu, vajec, česneku, soli, pepře a dalšího koření. Naklepeme kuřecí řízky, osolíme je a opeříme. Naklepané řízky vložíme do marinády a necháme v uzavřené nádobě nejlépe přes noc uložené v lednici.

Druhý den řízky vyjmeme, uděláme do nich kapsu a naplníme ji plátkem šunky, anglické slaniny a sýra. Řízky pomocí párátek spojíme a obalíme ve strouhance. Potom je na pánvičce pozvolna smažíme. Jako přílohu doporučuji americké brambory, kaši nebo hranolky a zeleninovou oblohu.

Poznámka:

Do marinády jsem přidala i vegetu bez glutamanu a houbové koření.