

Kuřecí prsíčka v jogurtu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsní řízky 400 g
- bílý jogurt 1 ks
- vejce 2 ks
- sůl, pepř 1 ks
- česnek 4 stroužek
- strouhanka na obalení 1 ks
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řízky omyjeme, naklepeme, osolíme a opepříme.

Jogurt, vejce, prolisovaný česnek, sůl a pepř smícháme. Do připravené marinády naložíme maso a uložíme přes noc v lednici v uzavíratelné nádobě.

Druhý den maso vyndáme z marinády, obalíme ve strouhance a osmažíme.