

Řízek v jogurtu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- kuřecí prsní řízek 8 plátek
- velký bílý jogurt 1 kelímek
- vejce 2 ks
- česnek 4 stroužek
- sůl 1 špetka
- grilovací koření 1 špetka
- strouhanka 4 hrnek
- pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Kuřecí řízky naklepeme, osolíme a opepříme a namáčíme do jogurtové marinády. Tu připravíme smícháním jogurtu, vajec, česneku, soli, pepře a grilovacího koření. Maso přendáme do uzavíratelné nádoby a uložíme v lednici.

Nejdříve druhý den vyndáváme řízky z marinády, obalujeme je ve strouhance a opatrně smažíme. Podáváme nejlépe s bramborovou kaší a zeleninou.