

Kuřecí řízky na activii

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 ks
- jogurt bílý 2 ks
- dle chuti paprika mletá 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks
- dle chuti sůl bylinková 1 ks
- rajčata 1 ks
- paprika 1 ks
- hrášek zelený 1 hrst
- trochu parmezán 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsíčka nakrájíme na řízky a mírně naklepeme. Jogurty (Activia) rozšleháme vidličkou a smícháme s kořením. Do směsi naložíme řízky a necháme je odležet. Zeleninu nakrájíme na kostičky. Řízky vytáhneme z nálevu a smažíme v rozpáleném oleji, až se zatáhnou, a zružoví. Přidáme nakrájenou zeleninu, orestujeme, mírně podlijeme a dusíme doměkka. Posypeme sýrem a necháme ještě 10 minut přikryté.