

Kuřecí řízek plněný petrželkou, obalený v polentě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsíčka 500 g
- plocholistá petrželka 1 svazek
- vejce 2 ks
- hladká mouka 100 g
- polenta 200 g
- podle potřeby sůl a pepř 1 ks
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Petrželku očistíme, opláchneme a nasekáme nadrobno. Maso omyjeme, osušíme a do každého uděláme nožem kapsu. Kapsy osolíme, opepříme a naplníme nasekanou petrželkou. Kuřecí kapsy obalíme v mouce, rozšlehaných vejcích a polentě promíchané se zbytkem petrželky. Řízečky pozvolna smažíme na oleji dozlatova.