

Jogurtové řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 8 plátek
- jogurt bílý 500 ml
- vejce 2 ks
- česnek 7 stroužek
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks
- dle chuti koření na gyros 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso jemně naklepeme, osolíme, opepříme a namáčíme do jogurtové marinády. Tu připravíme smícháním jogurtu, vajec, česneku, soli, pepře (já přidávám pálivé grilovací koření nebo směs na gyros). Maso přendáme do uzavíratelné nádoby a uložíme do lednice.

Nejdříve druhý den vyndáme řízky z marinády a obalíme je ve strouhance. Dáme na vymazaný a vysypaný plech, poklademe ovocem (nejlepší jsou kompotované nakrájené meruňky) a zvolna upečeme.