

Kančí řízky v jogurtovém šálu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- Kančí kýta 12 ks
- Bílý jogurt 1 ks
- Vejce 2 ks
- Podravka 2 lžíce
- Solamyl (bramborový škrob) 2 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Strouhanka 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z jogurtu, vajec, podravky, solamylu a česneku uděláme marinádu a naložíme do ní plátky masa alespoň do druhého dne. Maso vyjmeme z marinády a plátky, tak jak jsou, obalíme ve strouhance a usmažíme na oleji. Podáváme s bylinkovým máslem a chlebem nebo s brambory.