

Šťavnaté řízky v moravance

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Drůbeží maso 1 ks
- Koření 1 ks
- Slunečnicový olej 1 ks
- Zeleninová směs 1 sklenice
- Hladká mouka 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Naklepeme řízky, osolíme, posypeme ďábelským kořením (nebo mexickým atd.) a obalíme v hladké mouce. Na oleji prudce opečeme z obou stran. Vložíme do zapékací mísy s trochou oleje a zalijeme moravankou i s nálevem. Vložíme do předehřáté trouby a zapékáme při 170 °C cca 60 minut. Nejvhodnější jsou bezvaječné těstoviny, ale i rýže nebo brambory.