

Faraónské řízečky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 2 ks
- grilovací koření 1 lžíce
- sezamové semínko 1 lžíce
- solamyl 4 lžíce
- polohrubá mouka 5 lžíce
- kremžská hořčice 1 lžíce
- sůl 1 lžička
- pivo 1 dl
- sójová omáčka 1 lžíce
- mletý černý pepř 1 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Egypt

Počet porcí: 4

Postup:

Do uzavíratelné mísy dáme bramborový škrob (solamyl), polohrubou mouku, vejce, grilovací koření, pepř, sůl, sezamové semínko, sójovou omáčku, hořčici, pivo a rozšleháme na těstíčko. Nakrájená prsa na tenké nudličky důkladně promícháme v těstíčku, nádobu uzavřeme a necháme proležet do druhého dne.

Rozpálíme olej na pánvi a z masa tvoříme tenké placky ve tvaru řízků. Těsto na řízcích je křupavější a maso šťavnatější, když řízky smažíme spíše do hnědé než jenom zlaté barvy. Smažíme z obou stran.

Jako přílohu k faraónským řízečkům můžeme zvolit vše podle chuti - brambory, krokety, americké brambory, hranolky, rýži. Bohatě zdobíme zeleninovou oblohou.