

Pikantní kuřecí řízky se sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí řízky 4 ks
- Zázvor mletý 2 lžička
- Mletá sladká paprika 2 lžička
- Kari 2 lžička
- Pepř 2 lžička
- Hladká mouka 3 lžíce
- Vejce 2 ks
- Olej 3 lžíce
- Sýr - strouhaný 6 lžíce
- Světlé pivo 3 lžíce
- Sůl 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízky naklepeme a nařízneme po stranách. Okořeníme a necháme chvilku odležet. Pak je osolíme, obalíme v mouce, vejcích a zvolna opečeme po obou stranách. Poklademe je směsí strouhaného sýra a piva. Pánev přiklopíme poklicí a krátce podusíme na malém plamínku až se sýr začne tavit. Řízky ihned podáváme s opečeným bramborem, bramborovou kaší nebo hranolky.