

Hedvábné kuřecí řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí řízky 4 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Bílek 2 ks
- Měkký tvaroh 1 lžíce
- Mléko 1 lžíce
- Kari 1 špetka
- Sůl 2 lžička
- Strouhanka 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso naklepe a nařízneme, osolíme, obalíme v hladké mouce a v těstíčku z ušlehaných bílku, tvarohu, mléka, kari a soli a pak ještě ve strouhance a smažíme po obou stranách. Podáváme s brambory, hranolky a nebo jen s chlebem.