

Kuřecí řízky z trouby

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí řízky 4 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Vejce 2 ks
- Strouhanka 3 lžíce
- Sůl 2 lžička
- Grilovací koření 2 lžička
- Smetana ke šlehání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso naklepeme, osolíme a obalíme v trojobalu. Dáme do zapékací misky, posypeme grilovacím kořením a zalijeme smetanou. Pečeme při 200 stupních až se smetana vypeče. Neotáčíme. Takto upravené řízky jsou dobré i z vepřového masa.