

Řízky s olivovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Olivový olej 3 lžíce
- Kuřecí prsní řízky 600 g
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Hladká mouka na obalení 1 ks
- Šalvěj 2 snítka
- Česnek 3 stroužek
- Bílé víno 250 ml
- Černé olivy 1 hrst
- Máslo 100 g
- Sůl 1.2 lžička
- Pepř 1.2 lžička
- Pečené brambory 800 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Olej rozpalte v pánvi a z obou stran na něm opečte osolené a opepřené řízky obalené v mouce, aby maso bylo měkké a hotové. Vyjměte z pánve a naopak do ní dejte šalvěj a česnek, po chvíli vlijte víno, přidejte olivy a vařte tři minuty. Do pánve vraťte maso, přidejte máslo, sůl a pepř a zahřívejte do zhoustnutí. Podávejte s pečenými bramborami.