

Cigánské řízečky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 500 g
- Pórek 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Kari 1 špetka
- Vejce 4 ks
- Solamyl 4 lžíce
- Sójová omáčka 1 ks
- Olej 0.5 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Nakrájíme na velmi drobné kostičky. Pórek taky nakrájíme nadrobno. Všechny suroviny promícháme a necháme chvíli odležet (cca 30-60 minut). Lžící klademe malé hromádky na pánev a smažíme z obou stran dozlatova.