

PAŘÍŽSKÝ KUŘECÍ ŘÍZEK

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsíčka 2 ks
- vejce 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- mléko 0.5 dl
- sůl 1 hrst
- tuk na smažení 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řízky naklepeme a osolíme. V hrníčku si připravíme těstíčko z mouky, vejce a mléka, mírně posolíme. Řízečky v těstíčku namočíme a hned pozvolna smažíme dozlatova. Do těstíčka můžete přidat lisovaný česnek či grilovací koření - řízečky budou pikantnější.

Poznámka:

Jsou křehoučké a jemné.