

Krůtí řízky v pikantním těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí řízky 4 ks
- Vejce 2 ks
- Pepř 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Solamyl 2 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Sójová omáčka 6 kapka
- Olej 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce rozšleháme s olejem, hořčicí. Ochutíme pepřem, solí, prolisovaným česnekem a sójovkou. Zahustíme solamylem. V těstíčku obalíme naklepané řízky a necháme v misce do druhého dne marinovat. Pak je po obou stranách smažíme dozlatova.