

Křehké řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: markéta



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsní řízky 4 ks
- kukuřičné lupínky 200 g
- hladká mouka 1 hrnek
- vejce 2 ks
- mléko 2 lžíce
- menší brambory 6 ks
- rozmarýn 2 snítka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si připravte brambory, omyjeme je, osušíme, rozkrájíme je na poloviny a rozložíme na plech vyložený pečícím papírem. Zlehka osolte a pokapejte olejem, přidejte k nim rozmarýn a pečeme v předehřáté troubě na 180 do zlatova.

Kuřecí prsní řízky naklepejte klouby prstů, osolte a opepřete. Kukuřičné lupínky rozdrťte válečkem na těsto. Vejce rozšlehejte v misce s trochou mléka. Řízky obalte v mouce, vajíčku a v kukuřičných lupínkách.

Na pánvi rozpalte olej a maso na něm opečte do zlatova.

Poznámka:

podáváme se zeleninovým salátem