

Double plněný kuřecí řízek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 8 plátek
- Anglická slanina 8 plátek
- Sýr 4 plátek
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 1 miska
- Strouhanka 1 miska

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí plátky omyjeme a osušíme. Naklepeme klouby a osolíme a opeříme. Na 4 plátky masa položíme plátek anglické, plátek sýru a znovu plátek anglické. Takto naplněný plátek přikryjeme plátkem masa bez náplně. Spíchneme párátkem nebo můžeme sklepnout paličkou na maso. Obalíme v trojobalu a smažíme doměkka.