

Střapaté řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Mléko 50 ml
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 50 g
- Brambory 2 ks
- Tvrdý sýr 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Plátky masa omyjeme a osušíme, naklepeme a osolíme. V misce smícháme mléko, vejce, mouku, najemno nastrouhané brambory a špetku soli. Řízky lehce obalíme v mouce, důkladně omočíme v těstíčku a z obou stran osmažíme v rozpáleném oleji dozlatova. Podáváme posypané strouhaným sýrem.