

# Kuřecí kousky na pepři

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

**Porce:** 4

- Hladká mouka 100 g
- Kuřecí stehenní řízký 4 plátek
- Pepř 2 špetka
- Sůl 1 špetka
- Kuřecí vývar 0.5 l

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kuřecí stehenní řízký omyjeme, osušíme a pokrájíme na malé kousky. Ty osolíme a opeříme a obalíme v hladké mouce a zprudka osmažíme na oleji. Opečené kousky na pánvi podlijeme vývarem a

povaříme do zhoustnutí omáčky. Dle chuti dosolíme a dopepříme

Podáváme s rýží.