

Jogurtové řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Ifffi



Suroviny

- kuřecí prsní řízky 8 ks
- hustý bílý jogurt 2 kelímek
- vejce 2 ks
- stoužky česneku 4 stroužek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- strouhanka 1 ks
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Maso naložíme do připravené jogurtové marinády. Tu umícháme z jogurtu, vajec, česneku, soli a koření dle chuti (např. grilovací směs). Necháme uležet v marinádě nejlépe do druhého dne. Když řízek vyndáme, obalíme ve strouhance a smažíme klasicky. Olej musí být dobře rozpálený, aby se strouhanka neodlepovala. Řízky úžasně zkrěhnou a získají v marinádě skvělou chuť.