

Přírodní kuřecí řízky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Prsní nebo stehení kuřecí řízky 4 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sůl 0.5 lžička
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Olej 2 lžíce
- Sojová omáčka 2 lžička
- Máslo 1 lžička
- Voda na podlití 0.5 hrnek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Omyté řízky lehce naklepeme z obou stran, osolíme, opepříme a mírně poprášíme moukou. Pak je na rozpáleném oleji prudce po obou stranách osmahneme, mírně podlijeme a pod poklicí dusíme do měkka. Během této doby je několikrát obrátíme spodní stranou nahoru, případně ještě podlijeme. Měkké řízky zakapeme sojovou omáčkou, ještě krátce podusíme a přendáme na talíře. Vypečenou šťávu necháme trochu vysmahnout, přidáme máslo a po jeho rozpuštění šťávu nalijeme na řízky. Podáváme s brambory nebo rýží.