

Kuřecí řízky zapečené s Hermelímem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsní řízky 4 ks
- Hermelín 1 ks
- Hladká mouka na obalení 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Petrželka 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso lehce naklepeme, osolíme, opepříme a obalíme v hladké mouce. Obalené plátky opečeme na oleji, vložíme do vymazané zapékací misky a poklademe plátky Hermelínu. Posypeme sekanou petrželkou, vložíme do vyhřáté trouby krátce zapéct. Jako přílohu můžeme zvolit bramborovou kaši.