

Kuřecí řízky s medvědí česnekem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí řízky 4 plátek
- Medvědí česnek - nadrobno sekaný 4 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Olivový olej 50 ml

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uděláme si marinádu; smícháme medvědí česnek s olejem, pepřem a solí. Kuřecí řízky paličkou naklepeme a naložíme do marinády přes noc. Na druhý den řízky grilujeme nebo osmažíme.

Podáváme nejlépe se štouchanými bramborami a zeleninovou oblohou.