

Kuřecí řízky s chřestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí řízky 4 ks
- Chřest 800 g
- Citron 1.2 ks
- Cukr 1 lžička
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Drcený zelený pepř - dle chuti 1 špetka
- Plátky slaniny 8 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řízky naklepejte, osolte, opepřete a nechte krátce rozležet. Pak je obalte v hladké mouce. Chřest oloupejte, zdřevnatělé konce odřízněte, vložte ho do vroucí osolené, oslazené a citronem okyselené vody a vařte cca 5 minut.

Chřest scedte, nechte odkapat a zabalte ho do plátků slaniny. Zabalený chřest rozložte do zapékací misky vytřené máslem a zapečte ho v předehřáté troubě.

Řízky opečte na oleji z obou stran, rozdělte je na talíře a přidejte chřest. Podávejte s vařenými brambory.