

Kuřecí řízek v křenové omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 ks
- Kečup 80 g
- Máslo 50 g
- Křen strouhaný 50 g
- Olej 3 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 1 lžíce
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Voda 4 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso rozkrojíme na řízky, naklepeme, osolíme, opepříme a obalíme v mouce.

Na pánvi rozežřejeme olej a řízky na něm opečeme z obou stran. Pak je přeložíme na talíř a udržujeme stále v teple.

Do zbylého oleje přidáme kečup, máslo, hořčici, 4 lžíce vody a krátce podusíme.

Nakonec vmícháme jemně nastrouhaný křen. Omáčku nalijeme na řízky a podáváme s opečenými bramborami nebo s rýží.

Poznámka:

Kdo si potrpí na opravdu pikantní chuť, zvolí pálivější typ hořčice.

Namísto čerstvého křenu můžeme do omáčky zamíchat i strouhaný sterilovaný křen. Na talíři hotové jídlo ozdobíme čerstvou zeleninou.

Takto připravený řízek chutná i s obyčejným nebo celozrnným pečivem.