

Kuřecí řízečky a medailonky z vepřové panenky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsíčka 200 g
- Vepřová panenka 1 ks
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 50 g
- Kukuřičné lupínky 60 g
- Olej 2 dl
- Grilovací koření 2 lžička
- Sůl 1 špetka
- **Kari omáčka:**
- Majonéza 100 g
- Kysaná smetana 60 g
- Sůl 1 špetka
- Kari koření 1 špetka
- Česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsíčka nakrájíme na medailonky, osolíme, okořeníme, obalíme v těstíčku z vejce a mouky a nakonec v kukuřičných lupíncích. Smažíme v rozpáleném oleji dozlatova. Vepřovou panenku nakrájíme na kolečka, osolíme, okořeníme a zprudka opečeme.

Kari omáčka:

Majonézu rozšleháme s kysanou smetanou, osolíme, přidáme špetku kari a jemně utřený česnek.

Podáváme přelité kari omáčkou a s dušenou rýží.