

Kulinářský kroužek

Studentské kuřecí řízečky.

SUROVINY: kuřecí prsa 200g, 3ks. Vejce, Hladká mouka 3 pol lžíce, 1 dcl. mléka, 5 pol. lžic strouhanky. sůl, pepř, 3 dcl. oleje na smažení.

POSTUP: Kuřecí maso nakrájíme na tenké plátky, trochu naklepeme, osolíme, opepříme. Obalíme jako řízek - (3. obal - mouka, rozšlehané vejce, strouhanka). Na hluboké pánvi rozeřejeme olej, obalené řízečky znovu namočíme do rozšlehaného vejce a vložíme na olej, pozvolna smažíme z obou stran do zlatova.

PŘÍLOHY: Zeleninový salát, pečivo, vařené brambory,
PŘEJEME VÁM DOBROU CHUŤ !!!!! :-DB-:-).