

# Kuřecí řízečky v bylinkové strouhance

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**3099** kalorií , **5 g** cukrů , **162 g** tuků , **200 g** bílkovin

**Autor:** Surikata

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-rizecky-v-bylinkove-strouhance>

## Příprava

Postup: Maso nakrájejte na menší tenké plátky. Osolte a opepřete z obou stran. Do jedné misky dejte mouku, ve druhé rozšlehejte vejce s pivem, přidejte sůl a pepř. Ve třetí misce smíchejte strouhanku, mleté mandle, nastrouhaný sýr a nasekané bylinky. Maso nejdříve obalte v mouce, pak ve vejcích s pivem, a nakonec v bylinkové strouhance. V pánvi rozehřejte olej. Řízečky smažte na oleji z obou stran dozlatova. Skládejte je na papírové ubrousky, aby se z nich odsál přebytečný tuk. Podávejte s tatarkou.

### Tip k receptu

Kuřecí řízečky jsou skvělou volbou (nejen) pro vánoční hostinu. Inspirujte se tradičním receptem na staročeské bylinkové řízečky připravované v pивním těstíčku. Bát se jej nemusíte připravit ani vašim dětem, protože se alkohol při smažení vypaří. Naše varianta receptu vás navíc překvapí svou jednoduchou a rychlou přípravou, což se hodí pro mnohdy chaotické sváteční dny.

## Ingredience

- 1 hrst bylinky
- 600 g kuřecí prso
- 150 g strouhanka
- 50 g mandle
- 100 g hladká mouka
- 2 ks slepičí vejce
- 50 g parmazán/parmezán
- 150 ml světlé pivo
- 100 ml rostlinný olej
- 1 balení Tatarská omáčka Spak

## Kategorie

Česká, Drůbež a králík