

Řízky od císaře



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

299 kalorií , 0 g cukrů , 14 g tuků , 14 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/rizky-od-cisare>

Příprava

Kuřecí řízky jemně naklepeme, opepříme, osolíme. Rozpálíme si olej v hrnci a vložíme na něj řízky, opečeme z obou stran. Když jsou řízky skoro měkké, dáme je stranou. Slaninu nakrájíme na nudličky a rozškvaříme ji v hrnci, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a osmahneme ji dorůžova. Poté přidáme usmažené řízky, podlijeme a dusíme. Podle potřeby podléváme. Když jsou řízky měkké, vyjmeme je, dáme stranou a do šťávy přilijeme smetanu, rozmícháme, prohřejeme. Při podávání porce řízků přeléváme omáčkou a posypeme nasekanými kapary.

Ingredience

- ✓ 4 ks kuřecích prsou
- ✓ 50 g slaniny
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 1 lžíce kaparů
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 2 sklenky vody
- ✓ 300 ml zakysané smetany
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod