

# Řízky v česnekovém těstíčku

**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 25min , Porce: 4

**831** kalorií , **1 g** cukrů , **72 g** tuků , **17 g** bílkovin

**Autor:** Romana Jakoubková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/rizky-v-cesnekovem-testicku>

## Příprava

Česnek oloupeme a utřeme. Můžeme použít lžičku sušeného česneku. Vejce našleháme s moukou, solí a utřeným česnekem. Omyté a osušené řízky lehce naklepeme a obalíme v těstíčku. Řízky v česnekovém těstíčku ihned osmažíme na rozehřátém oleji z obou stran dozlatova.

### ▣ Tip k receptu

Řízky v česnekovém těstíčku podáváme s bramborovou kaší a kompotem.

## Ingredience

- 2 vejce
- 4 kuřecí prsa
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce hladké mouky
- sůl
- 4 lžíce oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod