

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