

Kuřecí řízek v těstíčku

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Řízky povaříme v osolené vodě a vychladlé osolíme. Bílé víno, mléko a vejce rozšleháme, přidáme jemně nastrouhaný sýr a hladkou mouku a rozšleháme na husté těstíčko. Řízky namáčíme v těstíčku, vkládáme na rozpálený olej a zvolna smažíme po obou stranách dozlatova.

Ingredience

- **Kuřecí maso** - 360 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 200 g
- **Eidam 30% cihla 2600 g** - 40 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 200 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 58.4 g
- **Vejce** - 80 g

