

Kuřecí smažený řízek se šunkou a sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí řízky 500 g
- Šunka 100 g
- Ementál 100 g
- Sůl 2 špetka
- Hladká mouka - na obalení 100 g
- Strouhanka - na obalení 200 g
- Vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z kuřecích řízků vytvoříme 2 kusy na porci, naklepeme, olosíme a na každou porti položíme plátek šunky a ementálu. Přehneme a okraje trochu sklepeme a povrch řízku osolíme a obalíme jako klasický řízek v trojobale.

Smažíme zvolna v rozpáleném přepuštěném másle, aby se maso řádně propeklo.

Jako přílohu podáváme brambory a zeleninovou oblohu.