
*Kuřecí řízky
v troubě se
salátem
Coleslaw*



Ingredience:

600 g kuřecí maso

Marináda:

150 g bílý jogurt

2 vejce

2 lžičky červené
papriky

citrónová šťáva

česnek

strouhanka na obalení

olej na smažení



Marinádu
promícháme a
kuřecí maso do ní
naložíme a
necháme odležet v
lednici (nejlépe do
druhého dne).



Kuřecí maso
vyndáme z
marinády a
obalíme ve
strouhance.



Obalené řízky
poklademe na plech
vyložený pečícím
papírem a pokapeme
olejem. Pečeme při
180°C asi 30 min. V
půlce pečení maso
otočíme.



—
Dobrou chuť

