

Kuřecí řízečky (nugetky)

Suroviny

- kuřecí prsa cca půl kila
- olej
- sůl
- koření – můžeme použít chilli-kari-pepř-pálivá paprika – dle chuti např. 1 lžička od každého (záleží na množství masa), lepší je bez koření - víc osolit a použít různé omáčky k namáčení

Postup

Kuřecí prsa si nakrájíme na malé kousky (pozor na velikost, jsou lepší malé). Kousky dáme do misky, přidáme olej (cca 2-4 lžíce), osolíme a popř. přidáme koření (můžeme nechat chvíli marinovat). Za přisypávání strouhanky (stačí obyčejná, ale může být i kukuřičná apod.) mícháme, dokud nejsou řízečky obalené (pokud strouhanka nedrží, přidáme ještě olej). Skládáme na plech s pečícím papírem a pečeme okolo 20-30 minut na 200 - 220°C. Řízečky podáváme jako zobání nebo i jako hlavní jídlo např. s bramborovou kaší. Omáčky jsou dobré např. ze zakysané smetany – sůl – pepř – česnek – kari nebo klasika: kečup, tatarka apod.