



Pečený kuřecí řízek s bílým vínem a vermutem

Šťavnaté kuřecí řízky opečené a doladěné aromatickým vermutem, jednoduchá večeře pro celou rodinu.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Večeře #Snadné #Maso

⌚ Příprava 10 min · Vaření 20 min Střední 👤 4 porce 🔥 380 kcal/porce

Na porci: 0 42 g bílkovin 🍷 3 g sacharidů 🍳 18 g tuků

Suroviny

	Kuřecí prsní řízky solené BR mraž. 6 x 2 kg · 12 kg Potřeba: 600 g	1409,86 Kč 
	MARTINI Bianco Vermut aromatizované víno 6 x 1 l · 6 l Potřeba: 100 ml	1597,20 Kč ↓ Nejnižší cena 

Co ještě přidat

	aro Olej slunečnicový 1 l · 1 l Potřeba: 2 lžíce	40,10 Kč 
	Mr. Pepprna Pepř černý mletý 530 g · 530 g Potřeba: podle chuti	360,64 Kč 

Postup

- 1 Kuřecí řízky nechte rozmrazit a osušte papírovou utěrkou.
- 2 Na pánvi rozehejte olej a řízky opečte 5 až 6 minut z každé strany dozlatova.
- 3 Přilijte vermut a nechte 3 minuty probublávat, aby se alkohol odpařil a vznikla lehká omáčka.
- 4 Dochutěte solí a pepřem podle chuti a podávejte s omáčkou z pánve.

Tip: Podávejte s vařenými brambory nebo čerstvým pečivem, které nasákne omáčkou.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.

