

Kuřecí řízek v bramborovém těstě

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g brambor

1 cibuli

50 g tvrdého sýra

1 vejce

hrst nasekané petrželky

sůl

mletý černý pepř

hladkou mouku na zahuštění

800 g kuřecích /krůtích/ prsou

4 lžíce asi másla

olivový olej

Postup

Brambory omyjeme, uvaříme do poloměkka a necháme vychladnout. Pak je oloupeme a nastrouháme nahrubo. Cibuli oloupeme a nastrouháme také nahrubo. Sýr nastrouháme najemno. Brambory promícháme s cibulí, sýrem, vejcem a najemno nasekanou petrželkou. Směs dochutíme solí i mletým pepřem a zahustíme moukou tak, aby vzniklo těstíčko.

Kuřecí prsa očistíme a nakrájíme na menší plátky. Ty rozklepeme, osolíme a opepříme podle chuti a potom je zprudka po obou stranách opečeme na rozehřátém másle.

Hotové řízečky necháme vychladnout, obalíme v bramborovém těstě a zvolna usmažíme na olivovém oleji.