

# Přírodní kuřecí řízek se slovenským salátem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Alice Bendová

## Suroviny

4 vykostěné kuřecí řízky  
koření Argentina gril  
koření na steak  
4 osoby) - brambory (pro  
rostlinný olej  
vinný ocet  
sůl

## Postup

Naklepané řízky posypeme kořením Argentina, zakápneme olejem, dáme do misky, přiklopíme a cca 3 hodiny je necháme odležet v lednici. Pak je opečeme. Mezitím uvaříme ve slupce brambory, necháme vychladnout, oloupeme, studené je nakrájíme na kolečka. Zvlášť do kastrůlku dáme trošku vody, ocet, olej a sůl. Necháme přejít varem. Touto směsí brambory polijeme, promícháme, dochutíme a s hotovými řízečky podáváme.