Marinované kuřecí řízečky s bylinkovými bramborami

Doba přípravy: 20 min, doba vaření: 20 min

Ingredience:
600g kuřecích prsních řízků
sůl podle chuti
2 PL tatarské omáčky
1 vejce
1 KL hladké mouky
40ml mléka (2-3 PL)
strouhanka na obalení
olej nebo fritovací hrnec na smažení
900g brambor
1 PL sekané čerstvé pažitky
1 PL sekané čerstvé hladkolisté petrželky
20g másla
(* PL - polévková lžíce) (* KL - kávová lžička)

Postup:
Brambory oloupejte a nakrájejte na kousky. V osolené vodě je vařte do téměř měkka, asi 15 minut.

Kuřecí maso omyjte, osušte, podélně rozřízněte a přes igelitový sáček naklepejte tak, abyste maso nepotrhali. Pak maso nařežte na menší řízečky, z jednoho kuřecího prsa Vám by jich mělo vyjít asi 6. Řízky osolte a z jedné strany potřete tatarskou omáčkou. Dejte bokem.

V misce vidličkou vyšlehejte celé vejce, přidejte špetku soli, mouku a mléko a důkladně promíchejte. V této směsi řízečky namáčejte a následně obalte ve strouhance. Vkládejte je do rozpáleného oleje a smažte do zlatova.

Z uvařených brambor slijte vodu a nechte je dojít v hrnci pod poklicí. Před servírováním je omastěte máslem a přidejte promíchané sekané bylinky. Kuřecí řízečky podávejte spolu s bylinkovými bramborami na vyhřátém talíři. Pokrm můžete doplnit zeleninovou oblohou.