Kuřecí stehenní řízky s kaší

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehenní řízky 600 g
- Sůl 3 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Hladká mouka na obalení 1 ks
- Vejce, lehce prošlehaná 3 ks
- Strouhanka na obalování 1 ks
- Slunečnicový olej na smažení 1 ks
- Skrojky citronu k podávání 5 ks
- **Na kaši**
- Brambory 600 g
- Sůl 1 lžička
- Máslo 2 lžíce
- Teplá smetana 3 lžíce
- Teplé mléko na naředění 0.5 hrnek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso důkladně očistěte, zbavte blan, omyjte, osušte a z obou stran osolte. Dejte je do mísy a přidejte k nim prolisovaný nebo nožem utřený česnek a důkladně promíchejte, aby se česnek dostal na každý kousek masa. Pak všechny kousky obalte. Nejprve v mouce, pak protáhněte vejcem a nakonec ve

strouhance. Řízky postupně a pomalu smažte ve vyšší vrstvě oleje.
Mezitím co smažíte řízky, udělejte kaši. Oloupejte pokrájené brambory dejte do studené vody, přidejte lžičku soli a přiveďte k varu. Vařte 15-20 minut do změknutí. Brambory sceďte, rozšťouchejte, přidejte k nim máslo a smetanu a pak přilévejte mléko a šlehejte do hladké kaše. Hustou či řídkou ji udělejte podle sebe. Podle chuti rovněž osolte.