

Domácí Texas Grander z KFC

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- anglická slanina 4 plátek
- cibule 1 ks
- hamburgerové housky 4 ks
- hranolky 400 g
- kuřecí stehení řízků 2 ks
- cornflakes 1.5 hrnek
- listový salát 2 ks
- tavený sýr 4 plátek
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

Řízky rozkrojíme na 4 stejné plátky, okořeníme grilovacím kořením, obalíme je v mouce, rozkvedlaném vajíčku (vajíčko rozkvedláme s mlékem) a v rozdrčených cornflakes (místo strouhanky). Na pánvi osmažíme slaninu do křupava.

Řízky osmažíme na pánvičce na oleji, a zároveň dáme péct hranolky do trouby nebo fritézy. Hamburgerové žemle rozkrojíme, potřeme majonézou, poklademe listem salátu, na kolečka nakrájenou cibulí, řízkem, potřeme barbecue omáčkou a položíme plátek taveného sýra. Podáváme s hranolkami.