

Plněný řízek s lehkým salátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 3

- **SALÁT**

- Nové brambory 1 kg
- Červená cibule 1 ks
- Olivový olej 100 ml
- Hořčice 1 lžíce
- Citron (na šťávu) 1 ks
- Vinný ocet 1 lžíce
- Nasekaná petrželová nať 1 lžíce

- **ŘÍZKY**

- Kuřecí prsa 3 ks
- Sůl 2 špetka
- Pepř 2 špetka
- Ementál 100 g
- Šunka 100 g
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka na obalení 1 miska
- Strouhanka 1 miska

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce a necháme vychladnout. Pak je oloupeme a nakrájíme na půlkolečka. Osolíme, přidáme nakrájenou cibuli, hořčici, olivový olej a citronovou šťávu a důkladně promícháme. Podle chuti ještě dokyselíme vinným octem a nakonec vmícháme nasekanou petrželovou nať. Salát necháme alespoň hodinu odležet v chladu.

Kuřecí prsa omyjeme a osušíme. Podélně nařízneme a lehce rozklepneme. Na maso pokládáme nejdříve plátek šunky a pak sýr. Zabalíme do válečku, strany můžeme připevnit párátkem, aby sýr nevytekl. Obalíme nejdříve v hladké mouce, pak v rozšlehaném vejci a strouhance. Smažíme na pánvi ze všech stran ve vyšší vrstvě oleje.