

# Kuřecí plátky v sýrovém bramborákem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Jana.Havlickova



## Suroviny

**Porce:** 2

- Kuřecí prsíčka 4 ks
- Sůl 1 lžička
- Pepř 1 špetka
- Hladká mouka (strouhanka) 100 g
- Olej 1 dl
- Brambory 2 ks
- Strouhaný uzený sýr 150 g
- Vejce 1 ks
- Stroužek česneku 4 ks
- Majoránka 1 lžička
- Kmín 1 lžička
- Sůl 1 lžička

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

**TĚSTÍČKO:**

brambory uvaříme, rozdrtíme a důkladně promícháme se sýrem, vajíčkem, utřeným česnekem, kořením a solí.

Z kuřecích prsíček nakrájíme menší plátky, okraje nařízneme, osolíme, opepříme a mírně naklepeme. Plátky obalíme v mouce a pak v hustém těstíčku. (Aby těstíčko nestékalo, můžeme plátky ještě zlehka obalit ve strouhance.) Pak je osmažíme v horkém oleji po obou stranách dorůžova.

## **Poznámka:**

Podáváme s hranolky, nebo americkými brambory.