Pečené kuřecí maso s hranolky

Kategorie: Maso

Autor: rebe

Suroviny

Porce: 4

- **brambory**
- **sůl**
- **olivový olej**
- **drcené chilli papričky**
- **prolisovaný stroužek česneku**
- **šťáva z citronu**
- **nasekaná petrželová nať**
- **mletý čerstvý pepř**
- **kuřecí prsní řízky, každý o 150 g**

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory důkladně omyjeme, neoloupané je nakrájíme na hranolky, vložíme do osolené vroucí vody a uvaříme. Poté vodu slijeme.
Olivový olej smícháme s drcenými chilli papričkami, česnekem, citronovou šťávou, nasekanou petrželovou natí a černým mletým pepřem. Připravené kuřecí prsní řízky nejprve omyjeme a osušíme, vložíme mezi dva archy pečícího papíru a trochu je naklepeme. Máme-li větší kusy řízků , rozřízneme je tak, aby byly všechny asi 1 cm silné.
Pánev rozpálíme, potřeme připraveným ochuceným olivovým olejem a maso na ní zprudka 10 minut opečeme. Během pečení řízky průběžně stále potíráme olejem a obracíme tak, aby se maso

rovnoměrně propeklo
Pak maso vyndáme z pánve a udržujeme v teple. Stejně opečeme také uvařené brambory. Opékáme je asi 5 minut dozlatova a dokřupava. Řízky lze též fritovat.

Poznámka:

Podáváme se směsí salátových listů
zakápnutých balzamikovým octem, citronovou
šťávou a olivovým olejem.