



Kuřecí řízky se šťouchanou bramborovou kaší a kečupem

Rychlá klasika, kde se křupavé kuřecí řízky snoubí s hladkou bramborovou kaší a domácím kečupem.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Večeře #Rychlé #Klasika

Alergeny: mléko (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

⌚ Příprava 10 min · Vaření 20 min Střední 👤 4 porce 🔥 480 kcal/porce

Na porci: 35 g bílkovin 40 g sacharidů 20 g tuků

Suroviny

	Vodňanské Kuře Kuřecí prsní řízky · 560.0 g Potřeba: 510 g	139,94 Kč	
	Fine Life Bramborová kaše sypká směs · 100.0 g Potřeba: 100 g	19,90 Kč	
	Fine Life Kečup jemný · 500.0 g Potřeba: 4 lžíce	34,90 Kč	
	Madeta Jihočeské máslo (82%) · 250.0 g Potřeba: 20 g	59,90 Kč ↗ Dobrá cena	

Co ještě přidat

	Meggle Barista mléko (3,5%) · 1.0 l Potřeba: 200 ml	59,90 Kč	
	ARO Olej olivový z pokrutin · 1.0 l Potřeba: 2 lžíce	119,90 Kč	
	Solsanka Mořská sůl hrubozrnná · 1.0 kg Potřeba: dle chuti	33,90 Kč	

**J.C. Horn Pepř černý mletý · 45.0 g**

Potřeba: dle chuti

34,90 Kč↓ **Nejnižší cena**

Postup

- 1** Kuřecí prsní řízky nakrájejte na plátky, osolte a opepřete.
- 2** Na pánvi rozehejte olej a řízky opečte z obou stran dozlatova, asi 4 až 5 minut z každé strany.
- 3** Mezitím připravte bramborovou kaši sypkou směs podle návodu na obalu s vodou a mlékem.
- 4** Kaši vmíchejte s kouskem másla do hladka a dochuťte solí.
- 5** Hotové řízky podávejte s bramborovou kaší a kečupem na dozdobení.

Tip: Kaši můžete vylepšit lžící másla navíc pro krémovější chuť.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.