

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 · 450.0 g
Potřeba: 510 g
112,45 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
94,90 Kč
Nejnižší cena



Solsanka Mořská sůl hrubozrnná · 1.0 kg
Potřeba: dle chuti
26,90 Kč



J.C. Horn Pepř černý mletý · 45.0 g
Potřeba: dle chuti

59,90 Kč

Postup

1. Kuřecí prsní řízky nakrájejte na plátky, osolte a opepřete.
2. Na pánvi rozehřejte 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.