



Kuřecí řízek Ondráš

- ✓ 2 kuřecí prsa
- ✓ 700 g brambor
- ✓ 1 vejce
- ✓ 50 g hladké mouky
- ✓ 2–3 stroužky česneku
- ✓ 2 lžičky majoránky
- ✓ 1 lžička mletého kmínu
- ✓ sůl a pepř dle chuti dle chuti



2–3 porce



160 °C



45 minut

Kuřecí maso naklepejte na zhruba půl centimetru výšky a dle chuti osolte a opepřete.

Z brambor si připravte bramborákové těsto. Oloupejte je a najemno nastrouhejte, poté pečlivě vymačkejte přebytečnou tekutinu. Přidejte vejce, mouku, prolisovaný česnek, koření a dle chuti dosolte (osobně doporučuji okolo 8 g soli). Pečlivě promíchejte – nejlépe ručně. Množství mouky berte pouze jako orientační, může se lišit dle šťavnatosti brambor a toho, jak dobře se vám je podařilo vymáchat. Výsledné těsto by každopádně nemělo být příliš tekuté.

Dno nádoby přístroje (bez mřížky) vymažte tukem nebo vyložte pečicím papírem či silikonovou podložkou. Dejte na něj polovinu těsta a pečlivě ho rozprostřete tak, aby nebylo příliš vysoké, zkrátka jen natolik, aby pokrylo dno, ale ne více. Na připravené těsto položte obě masa a shora opět přikryjte zbytkem těsta tak, aby maso bylo pod vrstvou těsta schované a vznikla jedna velká bramborová placka.

Zapněte přístroj a pečte, dokud nebude povrch zlatavý, což by mělo být přibližně ve dvou třetinách času. Až bude povrch opečený a suchý, bramborák opatrně otočte a opět vraťte do přístroje. Do zlatova opečte i druhou stranu.

Podávejte s čerstvým salátem nebo kysaným zelím, skvělý je i salát coleslaw.

Poznámky:
