

**Suroviny na kuřecí řízečky: Suroviny na bramborovou kaši:**

prsní kuřecí řízky brambory typu C

hladká mouka mléko

vejce máslo

strouhanka sůl

sůl

olej

**Suroviny na okurkový salát:**

okurka

jogurt

cukr, sůl, ocet, pepř

**Postup:**

* řízky si naporcujeme na menší kousky
* paličkou jemně naklepeme (nejlépe přes igelitový sáček)
* osolíme
* balíme v hladké mouce, rozšlehaném vejci s mlékem a strouhance
* zvolna smažíme ve vyšší vrstvě rozehřátého oleje po obou stranách
* osmažené řízky klademe na papírový ubrousek
* brambory oloupeme, nakrájíme na menší, stejně velké kousky
* vložíme je do osolené vody a vaříme do měkka
* vodu slijeme
* přidáme máslo a část teplého mléka
* šleháme a postupně přidáváme zbytek mléka
* okurku omyjeme a odstraníme na obou stranách stopky (můžeme i oloupat)
* nastrouháme na struhadle do mísy
* lehce opepříme
* vmícháme jogurt a pepř nebo smíchanou vodu ochucenou cukrem a octem