

# Kuřecí prsíčka obalovaná v corn flakes s bramborovou kaší a okurkovým želé



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 55min , Porce: 5

**3413** kalorií , **62 g** cukrů , **94 g** tuků , **206 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-prsicka-obalovana-v-corn-flakes-s-bramborovou-kasi-a-okurkovym-zele>

## Příprava

Kuřecí prsíčka si naklepeme, osolíme a obalíme v hladké mouce, rozšlehaném vajíčku s mlékem a potom v corn flakes, které si rozdrobíme na menší kousky, smažíme v oleji. Oloupané brambory uvaříme v osolené vodě do měkka, slijeme a rozmačkáme s máslem do hladka, potom pomalu přiléváme teplé mléko a nakonec zjemníme trochou smetany na šlehání a dochutíme solí. Oloupanou salátovou okurku nastrouháme najemno, vymačkáme pomocí cedníku šťávu, kterou dochutíme solí, mletým pepřem, octem a cukrem, přidáme rozpuštěnou želatinu, kterou jsme nechali předem nabobtnat. Želé nalijeme do menších misek, necháme alespoň 3 hodiny ztuhnout a podáváme místo salátu.

## Ingredience

- 600 g kuřecích prsou
- sůl a pepř dle chuti
- 2 vejce
- 750 ml polotučného mléka
- 200 g hladké mouky
- 250 g corn flakes
- olivový olej na smažení
- 70 g másla
- 70 ml smetany ke šlehání
- 1 kg salátové okurky
- 8 g plátkové želatiny
- ocet
- cukr krupice
- 1,2 kg brambor

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

