Smažené kuře v housce s tzatziky a sýrem Cottage



15 minut náročnost ●●●○

Večeře ši oběd, který vám nezabere příliš času, ale oblizovat se budou všichni.

Ingredience

- 1 balení Jihočeského cottage
- 1 balení Jihočeského Nature bílého jogurtu
- 250 ml Jihočeského podmáslí
- 250 g kuřecích prsou
- 1 okurka
- 20 g kopru
- olivový olej
- 2 stroužky česneku
- hladká mouka
- rajčata
- 2 housky typu kaiserka
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Očištěná kuřecí prsa nakrájíme na plátky, osolíme, opepříme a do druhého dne marinujeme v podmáslí. Nakrájenou (příp. nastrouhanou) okurku zbavenou semínek osolíme, opepříme, přidáme jogurt, olivový olej, nasekaný kopr a promícháme. Dle chuti můžeme přidat citron či malý stroužek česneku. Namarinované kuře obalíme v hladké mouce a smažíme v silné vrstvě oleje či ve fritovacím hrnci dozlatova (190 °C cca 4 min.). Vyjmeme a necháme okapat na ubrousku, následně zakápneme citronem. Kaiserky podélně rozřízneme, poklademe vrstvou Jihočeského cottage a vložíme nakrájená rajčátka. Přidáme smažené kuře, které pokapeme olivovým olejem, osolíme a opepříme. Potřeme tzatziki a přiklopíme druhou půlkou housky.