

Ve druhém hrnci si na másle osmahneme nakrájenou šalotku a česnek. Když šalotka zesklovatí a česnek se rozvoní, přidáme očištěné a nadrobno nakrájené lišky, které krátce orestujeme a podléváme vývarem. Přidáme smetanu, nasekanou petrželku a necháme provařit do krému. Je-li omáčka příliš řídká, zahustíme jí trochou jíšky z másla, mouky a vývaru. Vše dochutíme solí a pepřem.

Nyní si nastrouháme oloupané a omyté syrové brambory nahrubo. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, dále solamyl (nebo hladkou mouku) a také čtyři rozšlehaná vejce. Vše důkladně promícháme a dochutíme solí a pepřem.



Kuřecí prsíčka vyjmeme z lednice, zprudka orestujeme dozlatova na rozpálené pánvi nejprve kůží dolů. V troubě rozpálené asi na 180°C dopékáme zhruba 10 min.

Ve druhé, hlubší pánvi rozehejeme dostatečné množství oleje na smažení. Když je rozpálený, nabíráme bramborovou směs polévkovou lžící, vkládáme do oleje a smažíme zvolna 3 minuty. Rosty obrátíme a smažíme další asi 2 minuty dozlatova.