Зразы картофельные с курицей  
  
Ингредиенты:   
- 400-500 гр курицы   
- 5-6 картофелин  
- 150 гр сыра  
- укроп   
- соль   
- перец   
- приправы для курицы   
- 2 яйца для панировки   
- мука  
- подсолнечное масло для обжаривания  
  
Приготовление:  
1. Курицу можно отварить, если вы противник жареного, но в этом варианте вкуснее куриное мясо обжарить мелкими кусочками с добавлением приправ: соли, перца, карри, сушеной зелени.  
2. Картофель отварить очищенным в соленой воде, охладить и натереть на терке, добавить к нему тертый сыр и мелко нарезанный укроп, все вымешать.   
То же самое можно сделать и с пюре, яйцо добавлять не рекомендуем, оно может не спасти от разваливания зраз на сковороде, а вот крахмал скрепляет надежно и вкус от его добавления никак не страдает.  
3. Начинаем лепить зразы.  
Можно сделать хрустящую панировку, поэтому приготовьте взбитые яйца и муку. Каждую лепешку окунуть в яйцо, а потом обвалять в муке.  
4. Осталось обжарить до хрустящей золотистой корочки с двух сторон.  
Эти зразы хороши со свежими или консервированными овощами и зеленью, а можно приготовить и самые разные соусы, в общем, была бы идея, будет и затея :)

