

# Čachtické krutí řízky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

**2544** kalorií , **2 g** cukrů , **207 g** tuků , **134 g** bílkovin

**Autor:** Jana Šimková

**Odkaz:** [https://srecepty.cz/cachticke-kruti-  
rizky](https://srecepty.cz/cachticke-kruti-rizky)

## Příprava

Prsíčka nakrájíme na malé řízky o hmotnosti asi o 50 g, lehce naklepeme, osolíme, opepříme. Z vajec, mléka, mouky, uvařených a jemně nasekaných hub a strouhaného sýra připravíme těstíčko. Do něj namáčíme řízky a smažíme.

## Ingredience

- ✓ 0,5 kg krutích prsíček
- ✓ 2 vejce
- ✓ 4 lžíce mléka
- ✓ 50 g hladké mouky
- ✓ 20 g sušených hub
- ✓ 40 g strouhaného sýra
- ✓ 1/4 lžičky soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 2 dcl slunečnicového oleje

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod