

Kapustové řízky



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 6

2497 kalorií , **3 g** cukrů , **78 g** tuků , **100 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapustove-rizky>

Příprava

Údenú slaninu pokrájame, rozškvaríme, pridáme posekanú kapustu ktorú osolíme, okoreníme spojíme vajcami a zahustíme strúhankou. Z masy tvarujeme oválne rezne, ktoré obalíme v hladkej múke, v rozšľahaých vajciach, v strúhanke a vyprážame v rozpálenom oleji po obidvoch stranách.



Tip k receptu

Podávame so zemiakmi a tatárskou omáčkou. Kapustové rezne môžeme vylepšiť, keď do nich pridáme postrúhaný údený syr.

Ingrediencie

- ✓ 150 g uzené slaniny
- ✓ 800 g hlávkového zelí
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ troška majoránky
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ 3 vejce
- ✓ 120 g strouhanky
- ✓ 200 ml olivového oleje na smažení
- ✓ 3 vejce na obalování
- ✓ 100 g hladké mouky na obaleni
- ✓ 150 g strouhanky na obaleni

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Hlavní chod