

# Opečenky z kolínek



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

**1045** kalorií , **1 g** cukrů , **25 g** tuků , **44 g** bílkovin

**Autor:** katka16031

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/opecenky-z-kolinek>

## Příprava

Z mléka, mouky, žloutků, soli, pepře a utřeného česneku vymícháme řidší těstíčko. Vmícháme nasekané uvařené těstoviny a sníh ze 4 bílků. Z hmoty tvarujeme placičky a smažíme na oleji. Usmažené potřeme hořčicí nebo kečupem a sypeme strouhaným sýrem smíchaným s nakrájenou pažitkou nebo pórkem.

## Ingredience

- 12 lžic vařených těstoviny (kolínka apod.)
- 200 g polohrubé mouky
- 4 vejce
- 1/4 l mléka
- 2-3 stroužky česneku
- mletý pepř
- sůl

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod