

Ostravský mletý řízek



Obtížnost:

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

551 kalorií , **1 g** cukrů , **2 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/ostravsky-mlety-rizek>

Příprava

Maso nakrájíme na kostky, osolíme a necháme v lednici přes noc odležet. Poté maso umeleme, přidáme nastrouhaný sýr, 2 vejce, nasekanou petrželku, muškátový květ a vše důkladně promícháme. Rukou tvoříme placky, které obalíme v hladké mouce, vejci, strouhance a na rozpáleném olivovém oleji smažíme dozlatova.

Ingredience

- ✓ 250 g vepřového masa
- ✓ 250 g hovězího masa
- ✓ 150 g Eidamu
- ✓ 5 ks vajec
- ✓ 1 lžička muškátového květu
- ✓ 4 lžíce hladké mouky
- ✓ 6 lžic strouhanky
- ✓ troška zelené petrželové natě
- ✓ špetka soli

Kategorie

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