

Pórkové placičky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 3

296 kalorií , 1 g cukrů , 9 g tuků , 12 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/porkove-placicky>

Příprava

Dobře omytý pórek nakrájíme na kolečka a krátce povaříme v osolené vodě. V misce rozmícháme vejce, mouku, škrob, přilijeme trochu piva, osolíme, opepříme a vmícháme povařený okapaný pórek, uzené maso nakrájené na nudličky a sýr. Hotové těstíčko dobře promícháme a na oleji z něj smažíme placičky. Podáváme s bramborovou kaší.



Tip k receptu

Nemáme-li po ruce uzené maso, můžeme místo něj přidat šunku nebo šunkový salám.

Ingredience

- ✓ 250 g pórku
- ✓ 3 vejce
- ✓ 3 lžíce hladké mouky
- ✓ 2 lžíce škrobu
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 100 g uzeného masa
- ✓ 2 lžíce strouhaného sýra
- ✓ 2-3 lžíce piva
- ✓ olej na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

