

Řízek z bůčku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

973 kalorií , **2 g** cukrů , **79 g** tuků , **41 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/rizek-z-bucku>

Příprava

Vepřový bůček rozemeleme, a rohlík nakrájíme na kostičky, které namočíme v mléce. Rohlík vyjmeme, vymačkáme a vložíme do mísy k masu. Do směsi přidáme strouhaný sýr, vejce a pořádně prohněteme. Dle chuti osolíme, opepříme, opět promícháme a necháme půl hodiny uležet v chladu. Z připravené směsi následně tvarujeme řízky, které obalíme v mouce, vejci a strouhance. Na rozpáleném oleji smažíme do zhnědnutí.



Ingredience

- 300 g vepřového bůčku
- 1 slepičí vejce
- 3-4 lžíce polotučného mléka
- 1 rohlík
- 1 lžička soli
- 50 g tvrdého sýra

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Rodina, Hlavní chod