

Řízky v bramborové babě



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

795 kalorií , **1 g** cukrů , **15 g** tuků , **27 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/rizky-v-bramborove-babe>

Příprava

Rezne zo sviečkovice alebo z roštenky dobre naklepeme a posolíme. Zemiaky očistíme a postrúhame. Vmiešame do nich vajcia, strúhanku, rozotretý cesnak, a postrúhaný údený sýr. Okoreníme a posolíme. Do sku posypeme strúhankou a zo zemiakovej masy vytvoríme podobu rezňa. Na ňu uložíme rezeň, prikryjeme ďalšou vrstvou zemiakovej masy a obe vrstvy spojíme. Obalené rezne lopatkou opatrne vkladáme do horúceho oleja a z oboch strán vypražíme. Ozdobíme plátkami citróna a zelenou petržlenovou vňaťou.



Tip k receptu

Podávame s ryžou a s hlávkovým šalátom alebo s iným zeleninovým šalátom. Rezne v zemiakovej babe sú veľmi chutne a na ich prípravu nepotrebujeme veľa času. Je to kaloricky výdatne jedlo.

Ingredience

- ✓ 4 plátky hovézí svíčkové nebo roštěné (cca po150 gr)
- ✓ 400 g syrových brambor
- ✓ 2-3 vejce
- ✓ 100 g strouhaného uzeného sýru
- ✓ 4 -5 lžíc strouhanky
- ✓ špetka mletého pepře
- ✓ 100 ml olivového oleje
- ✓ 2 stroužky potřeného česneku
- ✓ 1 citrón a trochu zelené petržlenové nati na ozdobu
- ✓ sůl podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Zelenina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod