

Řízky v zelném těstě



Obtížnost: 

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

869 kalorií , **4 g** cukrů , **5 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/rizky-v-zelnem-teste>

Příprava

Vepřové řízky naklepeme, osolíme, opepříme a obalíme v hladké mouce. Uděláme si těstíčko z překrájeného zelí, piva, polohrubé mouky, vajec a soli. Předpřipravené řízky obalíme v těstíčku a ihned dáváme na rozpálený olej. Pečeme po obou stranách dozlatova. Výborné s bramborovým salátem nebo jen s brambory a zeleninovou oblohou.

Ingredience

- ✓ 4 vepřové řízky
- ✓ 100 g kyselého zelí
- ✓ 1 vejce
- ✓ 70 g polohrubé mouky
- ✓ hladká mouka
- ✓ 0,5 dcl světlého piva
- ✓ pepř
- ✓ sůl
- ✓ olej

Kategorie

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