Rychlé bramborové řízečky

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: **4**

1895 kalorií , **0 g** cukrů , **9 g** tuků , **57 g** bílkovin

Autor: heladon

Odkaz: https://srecepty.cz/rychle-bramborove-rizecky

Příprava

Uvařené brambory ve slupce, ještě horké oloupeme a na pomoučený vál je prolisujeme. Přidáme mouku, krupici, vejce, škrob, osolíme a vypracujeme tuhé těsto, které rozválíme na sílu asi 4 mm. Vykrajujeme placky do kterých zabalíme kolečko měkkého salámu. Obalíme v trojobalu a na rozpáleném oleji usmažíme do růžova. Velmi dobře toto chutná se zelným salátem.

Tip k receptu

Možná, že by toto mohlo být i jako taková menší dieta.

Ingredience

- 800 g brambor
- 300 g hrubé mouky
- 50 g krupice
- 1 lžička škrobové moučky
- 1 vejce
- 300 g uzeniny

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Hlavní chod