

# Rýžové placky se sladkokyselou omáčkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

**1716** kalorií , **0 g** cukrů , **122 g** tuků , **26 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/ryzove-placky-se-sladkokyselou-omackou>

## Příprava

Rýži si uvaříme den dopředu. K vychlazené rýži přidáme vejce a rozpuštěné ale studené máslo. Mrkev oloupeme a nastrouháme nahrubo a přidáme ji k rýži spolu s mletým zázvorem. Ochutíme utřeným česnekem a sójovou omáčkou a dobře promícháme. Na pánvi rozpálíme olej, lžičkou nanese hromádku rýžové směsi, rozpláceme na placku a smažíme dozlatova z obou stran. Podáváme s nasekanou jarní cibulkou a sladkokyselou omáčkou.



### Tip k receptu

Použít můžeme rýži, která nám zbyla od nějakého jiného obědu.



## Ingredience

- ✓ 150 g rýže
- ✓ 2 ks vejce
- ✓ 2 ks jarní cibulky
- ✓ 1 ks mrkve
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 1 lžíce sójové omáčky
- ✓ 6 lžíc slunečnicového oleje
- ✓ 1/2 lžičky zázvoru
- ✓ 8 lžíc sladkokyselé omáčky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Hlavní chod