

Sekané řízečky ze slepice



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

1357 kalorií , **8 g** cukrů , **66 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/sekane-rizecky-ze-slepice>

Příprava

Slepici omyjeme, očistíme a dáme vařit do osolené vody spolu s celou oloupanou cibulí, mrkví, bobkovými listy a pepřem. Hned jak maso změkne, slepici vyjmeme a obereme. Poté maso umeleme. K němu přidáme spařené, oloupané a jemně posekané mandle a povařené a nasekané rozinky. Pak 2 nadrobno posekané cibule, vejce uvařená natvrdo a mrkev uvařenou se slepicí. Osolíme a opepříme. Důkladně promícháme. Eventuálně dohustíme strouhankou. Utvoříme placičky a usmažíme na tuku.

Ingredience

- ✓ 1 slepice
- ✓ špetka soli
- ✓ 3 cibule
- ✓ 100 g mrkve
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 4 kuličky pepře
- ✓ 100 g mandlí
- ✓ 100 g rozinek
- ✓ 2 vajec
- ✓ troška pepře
- ✓ 4 lžíce strouhanky
- ✓ 150 g tuku

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

