

Sekané řízky z vepřového bůčku

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1756 kalorií , 4 g cukrů , 7 g tuků , 52 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/sekane-rizky-z-vepraveho-bucku>

Příprava

Maso osolíme a promícháme s mlékem a necháme asi 30 minut stát. Pak hmotu odměříme třeba naběračkou a tvoříme z ní placičky, které obalujeme v mouce, vejci a strouhance a smažíme v rozpáleném tuku.

Tip k receptu

Podáváme s brambory nebo bramborovou kaší.

Ingredience

- 500 g hovězího mletého masa
- 100 ml mléka
- 1 vejce
- 1 hrneček hladké mouky
- 1 hrneček strouhanky
- 1 lžíce ztuženého tuku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod, Ostatní