

Šunkové řízky s celerovými plátky

Obtížnost: □□□□□

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

1400 kalorií , **1 g** cukrů , **20 g** tuků , **75 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/sunkove-rizky-s-celerovymi-platky>

Příprava

Šunku rozrežeme na 4 plátky. Dáme na 1 hodinu do mléka, aby zjemnela. Potom ju vyberieme, položíme na ňu tenký plátok zeleru a zarovnáme na rovnakú veľkosť so šunkou. 3 polievkové lyžice mléka, v ktorom sme namáčali šunku zmiešame s múkou, vajcami, soľou a paprikou a vytvoríme obal'ovacie cestíčko. Najprv v ceste obalíme plátok šunky, položíme naň plátok zeleru a znova obalíme v cestíčku. Zvyšné cestíčko necháme stiecť. Opekáme z oboch strán na rozpálenej masť.

Tip k receptu

Hotové posypeme nadrobno pokrájanou zelenou petržlenovou vňaťou. Podávame s rajčiakovou omáčkou, opekanými zemiakmi a hlávkovým šalátom.

Ingredience

- 400 g šunky (4 plátky)
- 200 ml mléka
- 4 tenké plátky uvařeného celeru
- 2 lžíce hladké mouky
- 2 vejce
- 1/2 lžičky mleté červené papriky
- 100 g sádla
- 1 lžíce zelené petrželové natě
- sůl podle potřeby

Kategorie

Slovenská, Redukční, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod