

Tolary z mletého bůčku



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 dní 0h 30min , Čas vaření: 30min

Celkový čas: 1 dní 1h 0min , Porce: 6

5318 kalorií , **2 g** cukrů , **56 g** tuků , **259 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/tolary-z-mleteho-bucku>

Příprava

Mletý vepřový bůček smícháme se 2 vejci a nastrouhaným sýrem. Směs osolíme, opeříme a dobře promícháme. Vytvarujeme váleček, který zabalíme do alobalu a necháme v ledničce do druhého dne uležet. Druhý den krájíme plátky, obalujeme v trojoblalu a smažíme na rozpaleném oleji. Podáváme s bramborem, bramborovou kaší a zeleninovým salátem nebo kompotem.

Ingredience

- ✓ 1 kg mletého bůčku
- ✓ 3 vejce
- ✓ 150 g strouhaného sýra
- ✓ sůl
- ✓ špetka mletého pepře
- ✓ troška hladké mouky
- ✓ trocha strouhanky

Kategorie

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

