

Tvarohové placky s uzeným masem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

1783 kalorií , 10 g cukrů , 107 g tuků , 77 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohove-placky-s-uzenym-masem>

Příprava

Bílky vyšleháme se špetkou soli v tuhý sníh. Tvaroh vyšleháme se žloutky a mlékem, přidáme utřený stroužek česneku, kmín, na kostičky nakrájené maso, mouku a promícháme. Nakonec vmícháme sníh z bílků. Tvarujeme placičky, které osmažíme na oleji dozlatova. Cibule nakrájíme na plátky a krátce je osmažíme na oleji – měly by zůstat polotvrdé.



Tip k receptu

Uzené maso můžeme nahradit slaninou.

Ingredience

- ✓ 2 ks vejce
- ✓ 2 ks cibule
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 6 lžíc slunečnicového oleje
- ✓ 250 g jemného tvarohu
- ✓ 200 ml polotučného mléka
- ✓ 150 g uzeného masa
- ✓ 150 g polohrubé mouky
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 1 lžička kmínu

Kategorie

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

