

Vejce s mletým masem



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: 2

1141 kalorií , **2 g** cukrů , **85 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/vejce-s-mletym-masem>

Příprava

Mleté maso smícháme se solí, sójovou omáčkou, vínem a hladkou moukou a uděláme malé placičky, které zprudka osmažíme na rozehřátém oleji. Natvrdo vařená vejce překrájíme na půlky, obalíme v hladké mouce a také osmažíme na oleji. Do misek urovnáme rýži, na ni dáme osmažená vejce a navrch masovou placičku. Podáváme s tatarskou.

Ingredience

- ✓ 150 g mletého masa
- ✓ sůl
- ✓ 1 lžíce sojové omáčky
- ✓ 1 lžička bílého vína
- ✓ 2 lžičky hladké mouky do masa
- ✓ 2 lžíce hladké mouky na obalení vajec
- ✓ 4 natvrdo vařená vejce
- ✓ 3 lžíce oleje
- ✓ dušená rýže
- ✓ tatarská omáčka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Chudý student, Hlavní chod