

Vepřenky s cibulí



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1617 kalorií , **1 g** cukrů , **122 g** tuků , **61 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprenky-s-cibuli>

Příprava

Vepřové maso nahrubo umeleme. Rohlíky nakrájíme na kostičky a namočíme v mléce. Rohlíky vymačkáme a přidáme k masu, osolíme, opepříme, přidáme papriku a 1 stroužek česneku dobře promícháme. Uděláme takové šišky nebo placičky, které zlehka obalíme v mouce a po obou stranách opečeme zprudka na rozpáleném tuku. Podáváme docela dost posypané syrovou cibulí nakrájenou na půlměsíčky s hořčicí a brambory.

Ingredience

- ✓ 500 g vepřového masa
- ✓ 2 rohlíky
- ✓ troška pepře a soli
- ✓ troška mleté papriky
- ✓ stroužek česneku
- ✓ 2 lžice hladké mouky
- ✓ 150 g tuku
- ✓ 2 cibule
- ✓ 1 lžice pažitky

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné,
Maso, Jídlo na každý den, Klasika, Rodina,
Hlavní chod

