Telecí máslový řízek

Kategorie: Maso

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Mleté maso(telecí hrudí bez kosti) 1 kg
- Vejce 3 ks
- Rohlíky - starší navlhčené mlékem 4 ks
- Máslo - rozpuštěné 100 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Strouhanka 200 g
- Sádlo nebo tuk na smažení 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso osolte a opepřete. Smíchejte s vejci, navlhčenými rohlíky, které jsme namočili v 200 ml mléka a lehce vymačkali přebytečnou tekutinu, máslem a promíchejte. Vytvořte koule a obalte je v suché strouhance. Pak je mírně roztlačte a na rozpáleném sádle nebo tuku pomalu smažte z obou stran dozlatova.