

Mleté řízečky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mleté telecí maso 500 g
- Houska 1 ks
- Sušené houby 30 g
- Brokolice 200 g
- 12% smetana 1.5 dl
- Máslo 60 g
- Tymián 1 lžička
- Sůl, mletý pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby zalijte studenou vodou a nechte asi hodinu máčet. Housku nakrájejte na plátky, dejte do misky a zalijte smetanou. Dobře vychlazené maso vložte do mísy, osolte, opepřete, přidejte tymián a rukou promíchávejte, dokud se nezačne pojít. Postupně přidávejte housku se smetanou a nakonec vmíchejte jemně nakrájené houby. Hotovou směs dejte do chladu odpočinout.

Mezitím ve vroucí osolené vodě krátce povařte růžičky brokolice, scedte je, zchlaďte v ledové vodě a nechte odkapat. Potom růžičky vmíchejte do masové hmoty.

Troubu rozehřejte na 180 °C a plech vytřete máslem. Z masa tvořte rukou namočenou ve studené vodě oválné placky a kladte je na plech. Placky pokapejte máslem a pečte asi 15 minut. Podávejte je se šťouchanými bramborami a zeleninovým salátem.

