

Králičí mleté řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- králičí maso bez kosti 300 g
- žemle 60 g
- hladká mouka 25 g
- tuk 25 g
- máslo 15 g
- mléko 4 lžíce
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Omyté maso nakrájíme na kostky a žemle zvlhčíme mlékem, obojí umeleme na masovém strojku
2. K pomletému masu přidáme vejce, osolíme, okořeníme pepřem a nastrouhaným muškátovým květem
3. Z dobře promíchané směsi tvoříme řízky asi 1 cm vysoké
4. Králičí řízky z jedné strany poprášíme moukou, smažíme z obou stran dozlatova
5. Olej z pánvičky téměř všechen vylijeme, zbytek poprášíme moukou, zarestujeme, přilijeme trochu vývaru a vše chvíli povaříme
6. Šťávu zjemníme máslem a řízky na talíři touto šťávou přeléváme.