

Vepřenky z mletého masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mleté vepřové maso 500 g
- starší žemle 1 ks
- barevný pepř 2 lžička
- mletá paprika 2 lžička
- olej 1 lžíce
- sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso umeleme na hrubo, nebo použijeme již namletý polotovar, přidáme chvíli ve vodě máčenou a pak vymačkanou žemli, koření a sůl, vše dobře propracujeme
2. Z masa tvoříme knedlíčky o váze 50 g, které před smažením zploštíme rozmočenou rukou nebo pomocí plochého mokrého nože na placičky
3. Zprudka je smažíme na oleji po obou stranách