

Placičky z bůčkového masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- libový bůček 750 g
- tuk 200 g
- solamyl 120 g
- vejce 4 ks
- cibule 1 ks
- kari koření 1.2 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Libový vepřový bůček očistíme a nakrájíme na nudličky
2. K masu přidáme na drobno nakrájenou cibuli, mletou sladkou papriku, mletou pálivou papriku, trochu mletého pepře, kari koření, solamyl, rozšlehaná vejce a vše dobře promícháme
3. Směs necháme v chladnu do druhého dne uležet
4. Ze směsi si uděláme placičky, které na mírně rozpáleném tuku restujeme po obou stranách dozlatova (asi 8 minut).

Doporučení:

- Podáváme nejlépe s bramborovou kaší s přílohou čerstvé zeleniny.

