

Rychlé mrkvové řízečky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mrkev 4 ks
- vločky ovesné 2 lžíce
- mléko 6 lžíce
- pohanka instantní 3 lžíce
- vejce 1 ks
- mouka polohrubá 1 lžička
- libeček 1 lžíce
- vegeta 1 lžička
- pepř 0.5 lžička
- sůl 1 špetka
- strouhanka 200 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Oloupanou mrkev nakrájíme na tenká kolečka a uvaříme doměkka.

Do mísy dáme vločky, které zalijeme trochou mléka. Promícháme. Přidáme pohanku, vejce, uvařenou mrkev, kterou předtím rozmačkáme, dále mouku, bylinky a koření. Vše řádně rozmícháme.

Lžící nabíráme hromádky, obalíme je ve strouhance a vytvoříme z nich malé placičky. Osmažíme je po obou stranách na oleji.

Vhodné přílohy: bramborová kaše, okurkový salát nebo rýže, sýrová omáčka.

Poznámka:

Sýrovou omáčku můžeš koupit hotovou, nebo ji připravíš rozpuštěním zbytků sýra, ke kterému zamícháš smetanu.