

Řízečky „po čínsku“

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 500 g
- pórek 1 ks
- cibule 3 ks
- olej 3 lžíce
- maggi 1 lžíce
- sůl 1 lžička
- cukr krupice 1 lžička
- kari 1 lžička
- pepř 1 lžička
- vejce 7 ks
- solamyl 7 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na nudličky, pórek a cibuli na kolečka. Vložíme do mísy a přidáme zbylé suroviny. Promícháme, přikryjeme pokličkou nebo igelitovou fólií a dáme do lednice, nejlépe přes noc. Lžící, popř. naběračkou dáváme na pánev a tvoříme menší placky, které zprudka smažíme zhruba 2 minuty po obou stranách. Můžeme podávat s bramborovou kaší, chutné jsou i s chlebem.