

Králičí biftečky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- **Biftečky**
- žemle 1 ks
- trochu mléko 1 ks
- maso králičí 200 g
- maso vepřové mleté 100 g
- sůl 1 špetka
- vejce 1 ks
- trocha pepř mletý 1 ks
- salám šunkový 3 plátek
- sýr tvrdý 50 g
- mouka hladká dle potřeby 1 ks
- tuk na smažení 1 ks
- **Volská oka**
- vejce 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Žemli pokrájíme na kostky, které namočíme do mléka.

Maso smícháme s kořením a vejcem a do směsi přidáme namočenou a vyždímanou žemli. Rukama tvoříme malé biftečky, které obalujeme v mouce a opékáme na tuku.

Takto připravené biftečky dáme do zapékací misky, poklademe je kolečky šunkového salámu, posypeme nastrouhaným sýrem a dáme na chvíli zapéci.
Na talíři dáme na každý biftek volské oko, podáváme se zeleninovou oblohou.

Poznámka:

Při smažení volských ok nasyp do vejce pár kuliček hrášku - vypadá to hezky.