

Krútí řízky v pikantním těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 2 ks
- olej 2 lžíce
- plnotučná hořčice 1 lžička
- pepř 1 lžička
- sůl 1 lžička
- česnek 3 stroužek
- několik kapek polévkové koření 1 ks
- solamyl 2 lžíce
- krútí řízky 4 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce rozšleháme s olejem a hořčicí, ochutíme pepřem, solí, prolisovaným česnekem a polévkovým kořením a zahustíme solamylem.

V těstíčku obalíme naklepané krútí řízky a necháme je v misce do druhého dne rozležet. Potom je rychle po obou stranách usmažíme v rozehřátém oleji. Podáváme s bramborovou kaší.