

Telecí řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Rostlinný olej 3 lžíce
- Mléko 6 lžíce
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Muškátový květ 1 špetka
- Telecí maso 400 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Telecí plát opláchneme, očistíme a najemno umeleme. Maso osolíme, přidáme muškátový květ, mléko a vejce, promícháme nebo našleháme. Necháme půl hodiny odležet. Ze směsi tvoříme oválné řízky, které opékáme na tuku z každé strany asi 7 minut. Zastříkneme dvěma lžicemi vody, přikryjeme poklicí a dusíme ještě asi 10 minut. Na talíři přelijeme výpekem a podáváme s bramborovou kaší.