

Klasické řízky z mletého masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso mleté 1 kg
- Mléko 250 ml
- Na obalení 1 ks
- Ingredience na trojobal 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso dáme do mísy, zalijeme mlékem a necháme nasáknout tak 1-2 hodiny. Pořádně proděláme rukou. Upozorňuji, že se to lepí na ruku. Děláme v ruce placky ve tvaru řízku a obalujeme v trojobalu. Je potřeba použít obracečku, hlavně když dáváme do vajíčka. Chce to trpělivost. Nakonec smažíme.

U nás doma se po upečení po nich zapráší. Jsou totiž více šťavnaté.