

Řízky Astra

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřový bůček 600 g
- Sůl 1 ks
- Vejce 3 ks
- Hladká mouka 80 g
- Máslo 20 g
- Rostlinný olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Prorostlý bůček nakrájíme na menší kostky, dvakrát rozemeleme, hodně osolíme, rukama důkladně zpracujeme a necháme do druhého dne v chladnu odležet. Z odleželého masa vytvarujeme rukou na mokřem prkénku tenké řízky. Připravené řízky obalíme těstíčkem připraveným z vajec rozšlehaných s moukou a v rozpáleném oleji usmažíme. Hotové řízky potřeme rozpuštěným máslem. Podáváme s bramborovými hranolky a tatarskou omáčkou.