

Řízečky na čínský způsob

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej 1.5 lžíce
- solamyl 3 lžíce
- plnotučná hořčice 1 lžíce
- mletý černý pepř 1 špetka
- sůl 1 lžička
- cibule 2 ks
- kari koření 1 lžička
- mletá pálivá paprika 1 lžička
- cukr 1 lžička
- vejce 3 ks
- maso 500 g
- mletá sladká paprika 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Čína

Počet porcí: 1

Postup:

Na řízečky můžeme použít kuřecí, vepřové i krůtí maso. Pokud cibuli nemusíte, jde nahradit pórkem. Maso očistíme a nakrájíme na nudličky nebo kostičky. Přidáme vejce, 3 vrchovaté lžíce solamylu, hořčici, sůl, cukr, kari koření, sladkou a pálivou papriku, pepř, olej a cibuli jemně nakrájenou. Směs důkladně promícháme a dáme uležet do lednice na 24 hodin.

Druhý den rozpálíme tuk na pánvi a lžící na ni klademe směs a tvoříme placičky, které trochu zploštíme. Řízečky na čínský způsob osmažíme z obou stran.

Řízečky jsou výborné s vařenými brambory, hranolky i kroketami a vynikající jsou také studené.