

Telecí řízky v těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- telecí řízky 4 ks
- sůl 1 špetka
- citronová šťáva z 1/2 citronu 1 ks
- tvrdý sýr plátky 4 plátek
- broskve 2 ks
- vejce 2 ks
- polohrubá mouka 3 lžíce
- mléko 0.5 hrnek
- tuk na smažení 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Řízky naklepeme do tenka, aby se v těstíčku dostatečně propekly. Osolíme, pokryjeme tenkým plátkem sýra, na který rozmačkáme polovinu broskve. Plátek masa přeložíme, okraje k sobě přitiskneme (můžeme spojit párátkem) a obalíme v těstíčku. Ihned osmažíme v rozehřátém tuku. Těstíčko: citronovou šťávu rozšleháme s vejcem, postupně přidáváme mouku a mléko. Těsto důkladně promícháme.