Briky jehněčí

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- maso jehněčí 300 g
- těsto listové list 8 ks
- vejce 8 ks
- cibule 3 ks
- petržel 1 svazek
- olej 12 lžíce
- bílek vaječný 1 ks
- citron 2 ks
- pepř mletý 1 hrst
- sůl 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupanou cibuli posekáme, stejně tak petrželovou nať, a dáme obojí povařit do 200 ml osolené vody. Tu slijeme. Přidáme mleté maso, opepříme, dobře promícháme. Doprostřed každého listu jemně vyváleného těsta dáme nádivku, vyklepneme na ni jedno syrové vejce. Okraje listu složíme tak, abychom dostali čtverec. Jeho kraje pomažeme trochou bílku a list složíme do trojúhelníku; bílkem se na okrajích slepí. Mezitím jsme rozpálili na pánvi olej,

mělo by se z něj lehce kouřit. Briky do oleje opatrně vsouváme a smažíme dvě až tři minuty. Přitom hořejšek poléváme olejem; asi půl minuty před koncem smažení lze opatrně obrátit. Briky podáváme horké se čtvrtkami citrónu; každý stolovník si svůj zakape šťávou.