

BŮČKOVÉ ŘÍZKY

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mletý vepřový bůček 1 kg
- strouhaný sýr 150 g
- vejce 2 ks
- pepř 1 hrst
- sůl 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso smícháme s vejcem, strouhaným sýrem, osolíme, opepříme a dobře promícháme. Tvarujeme váleček, dáme do alobalu a necháme do druhého dne uležet do chladu. Krájíme na plátky, obalujeme jako řízek a smažíme v rozpáleném tuku.

Poznámka:

Podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.