

MLETÉ NASTAVOVANÉ ŘÍZKY

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mleté vepřové maso 450 g
- strouhaný sýr Eidam 250 g
- bílek 3 ks
- mléko 3 lžíce
- hladká mouka 3 lžíce
- pepř 1 hrst
- sůl 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso promícháme s bílky, sýrem, přidáme mléko, mouku, pepř a sůl. Podle potřeby zahustíme strouhankou. Tvarujeme asi 1 cm vysoké větší placky (jako řízky), obalujeme jako řízek a usmažíme.