

Pikantní masové placičky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové maso 600 g
- Cibule 1 ks
- Vejce 3 ks
- Mletý pepř 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Pálivá paprika mletá 1 lžička
- Worchestrová omáčka 1 lžička
- Solamyl 3 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Maso nakrájíme nadrobno, přidáme vyjmenované suroviny, dobře promícháme a necháme do druhého dne v lednici uležet. Na pánvičce rozpálíme tuk a lžičkou děláme hromádky, které upravíme do tvaru placičky. Opečeme z obou stran dozlatova.