

Čínské řízečky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Ifffi



Suroviny

- kuřecího nebo krůtího masa 0.5 kg
- sůl 1 lžička
- vejce 3 ks
- solamyl 3 lžíce
- cibule nebo porek 2 ks
- kari 1 lžička
- mletá sladká paprika 1 lžička
- mletá palivá paprika 1 lžička
- olej 3 lžíce
- cukr 1 lžička
- kečup 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Maso nakrájím na tenké nudličky, přidám vejce, olej, cukr a solamyl. Do misky nakrájím bohatě cibule, osolíme, okořeníme. Vše řádně promíchat a nechat alespoň 24 hodin v ledničce uležet. Potom naběračkou děláme na rozpálený tuk malé řízečky, které smažíme po obou stranách. Podáváme s vařeným bramborem, vynikající jsou i studené.