

Mleté řízky s nivou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Vepřové maso 400 g
- Niva 150 g
- Strouhanka 60 g
- Mléko 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Strouhanka na obalení 1 ks
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Čad

Počet porcí: 3

Postup:

Vepřové maso umeleme, nivu nastrouháme na velkých okách struhadla. V míse smícháme mleté maso, sýr, strouhanku, sůl, pepř a 200 - 250 ml mléka (podle potřeby). Dobře vymícháme, děláme malé placičky, které obalujeme ve strouhance a smažíme na oleji.