

Pražské řízky z mletého bůčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřový bůček 500 g
- Mléko 250 ml
- Sýr 100 g
- Hladká mouka 1 ks
- Vejce 1 ks
- Strouhanka 1 ks
- Rostlinný olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Umletý bůček vložíme do mísy a zalijeme studeným mlékem tak, aby mléko přesahovalo objem mletého masa. Uložíme do chladničky a necháme odležet do druhého dne. Všechna tekutina se do masa vpije. Teprve druhý den směs osolíme a zahustíme jemně ustouhaným sýrem. Směs spojíme v hladké těsto, ze kterého tvoříme na pomoučeném prkénku oválné placičky. Ty obalujeme ve vejci a stouhance a poté je opékáme ve rozpáleném oleji z obou stran. Obracíme je plochou lopatičkou. Čerstvé řízky mají jemnou chuť, podobnou chuti masa telecího, proto je nesmíme kořenit. Podáváme s vařenými brambory a s tatarskou omáčkou.