

Smažené rizolety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Mleté maso vepřové 400 g
- Sůl 2 špetka
- Kmín 1 špetka
- Cibule 150 g
- Sladká paprika mletá 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- **Palačinky:**
- Hladká mouka 300 g
- Sůl 1 špetka
- Mléko 160 ml
- Vejce 2 ks
- **Trojbal:**
- Mouka 200 g
- Vejce 2 ks
- Strouhanka 500 g
- **Olej na smažení**

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájíme na drobno a osmahneme na oleji, poté přidáme mleté maso, které osolíme, opepříme, přidáme kmín a sladkou papriku lehce zasmahneme. Podleujeme trochou vody a podusíme doměkka.

Z mouky, vajec, soli a mléka připravíme těsto na palačinky. Palačinky usmažíme na trošce rozpáleného oleje.

Směsí z mletého masa plníme palačinky, které zarolujeme a obalíme v trojobalu a osmažíme ve vyšší vrstvě oleje.