

Bůčkové řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřový bůček 1 kg
- Pepř mletý 1 ks
- Vejce 2 ks
- Tvrdý sýr 140 g
- Sůl 1 ks
- Ingredience na trojobal 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bůček vykostíme a pomeleme (nebo koupíme mleté maso) pozn. kosti použijeme na vývar pro přípravu polévky Osolíme, opeříme, přidáme syrová vejce, sýr Dobře promícháme Z hmoty vytvoříme váleček (podobný houskovému knedlíku) Zabalíme jej do alobalu (mikrotenového sáčku) Necháme přes noc v ledničce Z válečku krájíme kolečka (podobné knedlíkům) Obalíme v tojobalu Smažíme na pánvi asi 3-5 min. po každé straně, olej asi 1 cm (střední plamen) pozn. asi 10 řízků přílohy: - vařené brambory nebo bramborová kaše - hranolky nebo krokety
Doba přípravy: -směs den předem (asi 30 min.) -smažení 20-40 min.