

řízek a vege placky

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Elhana 9. chlapecký oddíl)

název	množství (na 13.0 porcí)	
vepřová kýta	1.5 kilogramy	
Strouhanka	929 gramy	
Olej slunečnicový	743 mililitry	2-3l
Mléko	743 mililitry	
Mouka - polohrubá	371 gramy	
Vejsce slepičí	4.5 kusy	
Koření - provensálské		
Koření - pepř černý		
Koření - majoránka, sušená		
Bazalka		
Sůl		
česnek koření		

návod k přípravě

Vege verze - koupila bych aspon malý květák nebo brokolici, k tomu nastrouhala mrkev, hrášek v plackách není ideál + vejce+ strouhanka/mouka+mléko+koření + Okurka na salát 8x 2 (nebo 2-3 staré rohlily-joontam pilny)

Postup

1. Maso nakrájet, osolit, opepřit a poklepat (nejrychlejší je všechno maso si rozložit na velký vál, najednou vše osolit-pepřit a rozklepat, potom vše otočit na druhou stranu a znova)
2. Připravit si hrnce/mísy na trojobal (hladká mouka, strouhanka, vejce + mléko)
3. Vejce ředit mlékem (bohatě stačí a je to levnější varianta) + trochu osolit.
4. Všechno maso obalit v trojobalu.
5. Na kamnech ve velkých hrncích rozpálit olej v dostatečné vrstvě, smažit dostatečně z obou stran (ne moc zprudka, aby se maso udělalo v celé tloušťce).
6. Hotové řízky schovávat v hrnci s pokličkou

úkoly

recept nemá úkoly