

# řízek a vege placky

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Elhana 9. chlapecký oddíl)

<b>název</b>	<b>množství (na 35.0 porcí)</b>	
vepřová kýta	4 kilogramy	
Strouhanka	2.5 kilogramy	
Olej slunečnicový	2 litry	2-3l
Mléko	2 litry	
Mouka - polohrubá	1000 gramy	
Vejsce slepičí	12 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, opeřit a poklepat (nejrychlejší je všechno maso si rozložit na velký vál, najednou vše osolit-peřit 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