

Čachtické krutí řízky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

2544 kalorií , **2 g** cukrů , **207 g** tuků , **134 g** bílkovin

Autor: Jana Šimková

Odkaz: [https://srecepty.cz/cachticke-kruti-
rizky](https://srecepty.cz/cachticke-kruti-rizky)

Příprava

Prsíčka nakrájíme na malé řízky o hmotnosti asi o 50 g, lehce naklepeme, osolíme, opepříme. Z vajec, mléka, mouky, uvařených a jemně nasekaných hub a strouhaného sýra připravíme těstíčko. Do něj namáčíme řízky a smažíme.

Ingredience

- 0,5 kg krutích prsíček
- 2 vejce
- 4 lžíce mléka
- 50 g hladké mouky
- 20 g sušených hub
- 40 g strouhaného sýra
- 1/4 lžičky soli
- špetka pepře
- 2 dcl slunečnicového oleje

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod