

# Čínské řízečky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**1337** kalorií , **2 g** cukrů , **67 g** tuků , **129 g** bílkovin

**Autor:** pskrob

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cinske-rizecky>

## Příprava

Maso nakrájíme na tenké nudličky, přidáme vejce, olej, cukr, Solamyl a podle chuti kečup. Dále přidáme nakrájenou cibuli, osolíme a okořeníme. Vše řádně promícháme a necháme alespoň 24 hodin v ledničce uležet. Potom naběračkou na rozpálený tuk děláme malé řízečky, které smažíme po obou stranách.

### Tip k receptu

Řízečky jsou vynikající i studené.

## Ingredience

- 500 g kuřecího nebo krůtího masa
- 1 lžička soli
- 3 vejce
- 3 lžíce Solamylu
- 2 cibule
- 1 lžička kari
- 1 lžička sladké papriky
- 1 lžička pálivé papriky
- 3 lžíce rostlinného oleje
- 1 lžička cukru moučka
- kečup

## Kategorie

Obyčejný den, Čínská, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod

