

Mangold řezy



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

2978 kalorií , **6 g** cukrů , **198 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/mangold-rezy>

Příprava

Vejsce smícháme s moukou, trochou soli a trochou vlažné vody. Směs zpracujeme na těsto, které dáme vychladit a mezitím připravíme náplň. Mangold omyjeme, vložíme ho do vroucí osolené vody a 5 minut povaříme. Uvařený mangold necháme okapat a nasekáme ho na kousky. Rozehřejeme máslo a mangold za stálého míchání 15 minut restujeme. Pak přidáme smetanu a směs podle chuti osolíme a opepříme. Z těsta vyválíme tenkou placku, kterou nakrájíme na čtverce asi 10 x 10 cm a každý čtvereček položíme na formičku, naplníme ho připravenou směsí a dobře slepíme k sobě. Vzniklé buchtičky s mangoldem usmažíme na rozpáleném oleji.

Ingredience

- 1 kg mangoldu
- 2 lžíce sladké smetany
- máslo
- 2 vejce
- 300 g hladké mouky
- rostlinný olej
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod