

Cikánské řízky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 2h 25min , Porce: 4

3717 kalorií , **0 g** cukrů , **372 g** tuků , **65 g** bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: <https://srecepty.cz/cikanske-rizky>

Příprava

Maso nakrájíme na nudličky a cibuli na malé kousky. Všechny ingredience (vyjma oleje) smícháme do nálevu, do něhož pak zamícháme cibuli a maso a necháme v lednici odstát minimálně hodinu (nejlépe však déle). Na rozpáleném oleji pak smažíme placičky z každé strany cca 3-5 minut (podle tloušťky). Podáváme s chlebem nebo zeleninou.

Ingredience

- 500 g vepřového masa
- 1 lžička soli
- 0,5 lžičky pepře
- 1 lžička mleté sladké papriky a 1 lžička pálivé papriky
- 0,5 lžičky kari koření
- 0,5 lžičky cukru krupice
- 1 lžíce sojové omáčky
- 3 lžíce Solamylu
- 2 vejce
- 2 cibule
- olej na smažení

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Rychlovka, Návštěva, Hlavní chod

