

Liptovské řízky v bramboráku

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

1574 kalorií , **1 g** cukrů , **42 g** tuků , **157 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/liptovske-rizky-v-bramboraku>

Příprava

Zemiaky zotrieme, pridáme múku, vajíčka, dobre pomiešame. Dochutíme korením, majoranom, rascou a osolíme nakoniec pridáme na jemno pokrájanú cibuľu. Na horúcom oleji vypražíme 8 malých placiek ktoré odložíme na teple miesto. Bravčové mäso pokrájame na 8 rezňo ktoré naklepeme, potrieme rozotretým cesnakom v soli a opečieme na rozohriatom oleji z každej strany. Na panvici rozohrejeme olej na ktorý položíme už upečené placky. Na každú placku položíme opečený rezeň ktorý zakryjeme zemiakovým cestom, vypražíme s obidvoch stran.

Tip k receptu

Namiesto čerstvého bravčového mäsa môže byť mäso údené.

Ingredience

- 600 g vepřové panenky
- 4 stroužky česneku
- špetka soli
- 150 ml olivového oleje
- 600 g brambor
- 1 cibule
- 1 lžička majoránky
- troška pepře bílého
- troška kmínu
- 2 vejce
- 30 g hladké mouky

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Celoročně, Maso, Rodina, Hlavní chod