Vepřenky s cibulí

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: **4**

1617 kalorií , **1 g** cukrů , **122 g** tuků , **61 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: https://srecepty.cz/veprenky-s-cibuli

Příprava

Vepřové maso nahrubo umeleme. Rohlíky nakrájíme na kostičky a namočíme v mléce. Rohlíky vymačkáme a přidáme k masu, osolíme, opepříme, přidáme papriku a 1 stroužek česneku dobře promícháme. Uděláme takové šišky nebo placičky, které zlehka obalíme v mouce a po obou stranách opečeme zprudka na rozpáleném tuku. Podáváme docela dost posypané syrovou cibulí nakrájenou na půlměsíčky s hořčicí a brambory.

Ingredience

- 500 g vepřového masa
- 2 rohlíky
- troška pepře a soli
- troška mleté papriky
- stroužek česneku
- 2 lžíce hladké mouky
- 150 g tuku
- 2 cibule
- 1 lžíce pažitky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Klasika, Rodina, Hlavní chod