Indoné řízečky

Aja Vágnerová

Ingredience

základ

- vepřové nebo kuřecí maso
- sójovka
- worčestr
- sójovka
- majoránka
- česnek
- olej
- sůl, pepř

těsto

- mléko — 0,5 l
- mouka hladká — 200 g
- vejce — 1

Postup

Maso nakrájíme na menší kostky a naložíme do směsi sójovky a worčestru. Pak si připravíme základ na palačinkové těsto, do kterého opět nalijeme sójovou omáčku, aby bylo světle hnědé, přidáme majoránku, rozmačkaný česnek, sůl a pepř dle chuti. Naložené maso vyklopíme do těsta a vše promícháme. V pánvi rozpálíme vysokou vrstvu oleje a do něj vléváme, pomocí malé sběračky nebo salátové lžíce, menší placky, které dobře propečeme. Musíme kontrolovat, jestli jsou upečené nejen zvnějšku, ale i uvnitř.

Zdroj: cilka.eu