

Řízek v bramboráku

Kalendář rádia Frekvence 1

Ingredience

- Plátky vepřového masa (kotlety, krkovičky)
- brambory — 0,5 kg
- vejce
- sůl, pepř
- česnek
- mouka hladká
- trocha mléka
- olej

Postup

Řízky naklepeme, na okrajích několikrát nařízíme a osolíme. Brambory nastrouháme najemno, přidáme vejce, pepř, sůl, česnek a hladkou mouku. Přidáme trochu mléka. Asi tolik, aby vzniklo řidší těstíčko jako na kapání. Na pánvi rozpálíme olej, řízky namáčíme do těstíčka a ihned smažíme dozlatova.