Placičky ze srnčí zvěřiny

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 kg srnčí zvěřiny
0,5 kg vepřového masa
4 žemle
1 cibule
2 vejce
0,5 sardele
10 dkg másla
citrónová kůra
pepř

Postup

Očištěnou a odblaněnou zvěřinu rozemeleme se stejným množstvím vepřového masa. Přidáme namočené a vytlačené žemle, nastrouhanou cibuli, vejce, podle možností sardel nebo sardelovou pastu utřenou s máslem, trochu citrónové kůry, pepř a sůl.Vše promícháme a tvoříme tenké placičky asi jako dlaň velké, které rychle upečeme na másle nebo na sádle po obou stranách. Příloha opékané brambory