Cikánské řízky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
maso - králičí
kuřecí
vepřové
5 lžic oleje
5 lžic solamylu
5 vajec syrových
2 cibule střední
1 lžička pepře
1 lžička chilli
1 lžička sladké papriky
2 lžičky vegety
2 lžičky sojové omáčky
2 lžičky soli

Postup

Postup přípravy: Používám nejraději maso kuřecí, rychle se dělá a je chutnější. Maso a cibuli nakrájíme na menší kostičky. Všechny ingredience smícháme dohromady do větší zadělávací mísy podle množství masa. Důkladně zamícháme a naložíme na 24 hodin do lednice. Druhý den pečeme placičky do zlatohněda až do hněda.
Podáváme jako přílohu brambory nebo bramborovou kaši. Je to moc chutné a pánové to ocení.