

Smažené býčí žlázy

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g býčích žláz

2 vejce

sůl

hladká mouka

strouhanka

2 stroužky česneku

tuk na smažení

Příloha:

vařené brambory

zelenina

Postup

Žlázy omyjeme, osušíme a nakrájíme podélně na centimetrové plátky. Potřeme utřeným česnekem se solí a obalujeme v klasickém trojobalu. Osmážíme po obou stranách dozlatova a podáváme s vařenými brambory a zeleninou. Jiná varianta: Osolené plátky obalíme ve sladké mleté paprice a smažíme v mírně osoleném těstíčku připraveném z hladké mouky, vajec a trošky mléka.