Kapustové řízky

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g hlávkové kapusty
80 g hladké mouky
2 vejce
150 g strouhanky
sůl
rostlinný olej na smažení

Postup

Kapustu uvaříme ve slané vodě doměkka. Dáme na síto okapat a rozdělíme po listech. Košťál opatrně vyřízneme. Kapustové řízky osolíme, obalíme v mouce, rozšlehaných vejcích a strouhance. Smažíme na rozpáleném tuku. Podáváme s bramborovou kaší a zdobíme petrželkou.