

JAK OBALIT A OSMAA½IT â€“ 1.

PondÅ½lÅ½-, 03 Å½nor 2020

Tak nejprve si â€žrozeberemeâ€œ nÅ½vod na Å½TMÅ½-zeÅ½ky: vepÅ½TMovÅ½© maso - nejlepšíÅ½- je krkoviÅ½ka - nakrÅ½jÅ½-me pÅ½TMe KaÅ½dÅ½½ asi o hmotnosti 80 aÅ½¼ 100 g. DÅ½kladnÅ½ je naklepeme, lehce osolÅ½-me, opepÅ½TMÅ½-me a jeÅ½itÅ½ jednou slabÅ½ nakrÅ½jÅ½me. Å½i spÅ½Å½je rozklepneme do poÅ½¼adovanÅ½©ho tvaru.

hrubÅ½©

mouce. (Tady musÅ½-m podotknout, Å½¼e jsme vÅ½¼dy naivnÅ½ obalovali Å½TMÅ½-zky v mouce hladkÅ½©. Po odzkouÅ½enÅ½- tÅ½to rady uÅ½¼ nebudete jinak :-) â€“ poznÅ½jte ten rozdÅ½-l.) Po deseti minutÅ½ich toto pÅ½chovÅ½jnÅ½ opakujeme a pak uÅ½¼ pokračÅ½ujeme bÅ½¼nÅ½½m zpÅ½sobem, kdy Å½TMÅ½-zky namÅ½jÅ½Å½-me v rozÅ½lehanÅ½©m vejci (pozor, nepÅ½k vejci ani vodu, ani mlÅ½ko) a nakonec silnÅ½ upÅ½chujeme plÅ½tky masa v Å½erstvÅ½© strouhance.