

Řezy z mletého masa

Středa, 18. června 2008

Dříve patřilo mleté maso mezi jídla takzvaných luxusních. Bylo připravováno z nejkvalitnějších surovin, především pravé svinové. Avšak v nedávné minulosti se opak stal pravdou. V čestnictví začal být do mletého masa zpracováván veškerý odpad, aby se výrobci zbavili nepotřebných zbytků. Dnes je snad už situace jiná a mleté maso se znovu vrací do našich kuchyní jako maso kvalitní.

HOVĚZÍ, VEPŘOVÉ, BRAMBORY

Ingredience:

250 g hovězího masa, 300 g vepřového (nebo plecka), 300 g syrových brambor, 2 vejce, 2 lžíce mléka, 2 lžíce mouky, 1 lžička strouhaného čerstvého zázvoru, sůl, pepř, majoránka.

Postup:

Maso umeleme, brambory nastrouháme na hrubém struhadle, přidáme ostatní suroviny a promícháme. Tvarujeme pláčky a smažíme po obou stranách. Můžeme také kousky hmoty obalit v trojbalu jako řízek a smažit.

BĚŽEKOVÉ ŽÍZKY

Ingredience:

1 kg mletého vepřového bĚŽku, 150 g strouhaného sýra, 2 vejce, pepř, sůl.

Postup:

Maso smícháme s vejcem, strouhaným sýrem, osolíme, opepříme a dobře promícháme. Tvarujeme váleček, dáme do alobalu a necháme do druhého dne uležet do chladu. Krájíme na plátky, obalujeme v trojobalu a smažíme v rozpáleném tuku.

Podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

(Uff, to je hrozné, psát recepty a držet dietu :-)))))

d@niela