|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mletý řízek s jáhlami (ovesnými vločkami) v sýrovém těstíčku** | | | | | |  |  |  |
| 400 g kuřecí maso | |  | Kuřecí a vepřové maso umeleme, smícháme s vařenými | | | | | |
| 400 g vepřová plec | |  | jáhlami, vařenou sekanou brokolicí a polovinou vajec, | | | | | |
| 200 g vařené jáhly (vločky) | | | osolíme, ochutíme muškátovým květem, popř. dohustíme | | | | | |
| 200 g brokolice | |  | částí mouky. Z těsta tvarujeme mokrou rukou placičky, | | | | | |
| 4 ks vejce |  |  | obalujeme je v mouce, a pak máčíme do těstíčka. V horkém | | | | | |
| muškátový květ | |  | tuku je zvolna smažíme. | | |  |  |  |
| sůl |  |  | Podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem. | | | | | |
| 120 g hladká mouka | |  | Sýrové těstíčko: v mléce rozmícháme mouku, vyšleháme | | | | | |
| 60 g sýr cihla | |  | s vejci a vmícháme strouhaný sýr, mouku necháme | | | | |  |
| 100 g mléko | |  | chvíli nabobtnat. | |  |  |  |  |
| 200 g olej |  |  |  |  |  |  |  |  |

