|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 |   |   |   |   |   |   |   |   |

 