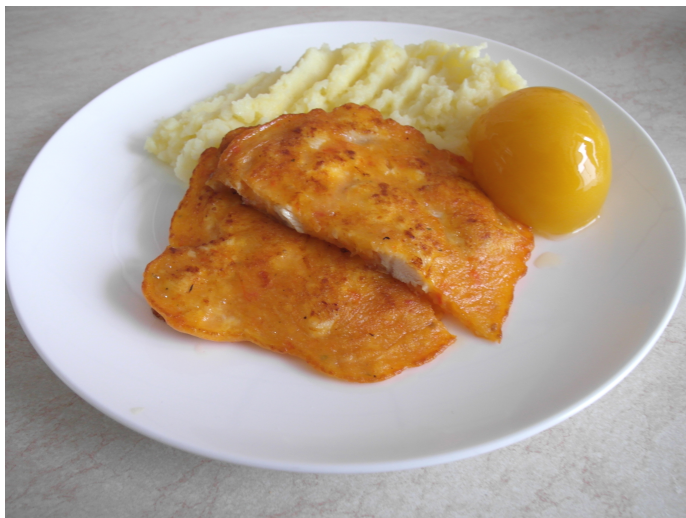


Pekingské mäsové placky



Čas prípravy: 25 minút

Druh jedla: Hlavné jedlá

Tieto mäsové placky sú skvelou alternatívou klasického rezňa. Navyše sú rýchlejšie, šťavnatejšie a je s nimi menej práce.

Suroviny:

1/2 kg kuracieho
alebo morčacieho
mäsa
3 dcl leča
1 celý Solamyl
1 čl soli
vegeta a čierne mleté
korenie
1 PL horčice
1 dcl oleja
3 vajcia
2 strúčiky
popučeného cesnaku

Postup práce:

Mäso nakrájam na malé rezančky, lečo rozmixujem a všetky ingrediencie spolu zmiešam v jednej mise. Nechám cez noc uležať v chladničke, ale dá sa to použiť aj hneď. Zo zmesi vytvarujem na panvici rezeň a vyprážam v horúcom oleji.