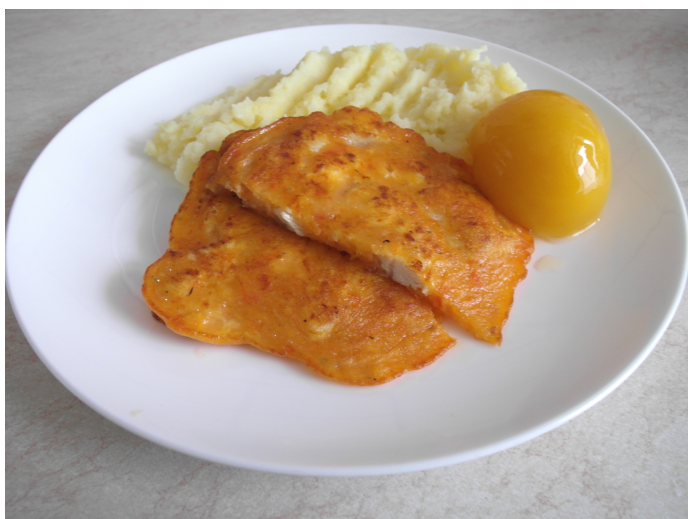


## Pekingské mäsové placky



**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 rezančeky, 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.