

Francouzské řízky

Kategorie: Telecí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

olej
petrželku
4 telecí řízky
50 g másla
4 rajčata, cibuli, 2
mouky
2 dl bílého vína
pepř
sůl
100 g hub

Postup

Řízky naklepeme, osolíme, poprášíme moukou a na rozpáleném oleji opečeme po obou stranách dozlatova. Do tuku od pečení přidáme nakrájenou cibuli, nasekanou zelenou petrželku a necháme zpěnit. Přidáme spařená a oloupaná rajčata, nakrájená na kousky, nakrájené houby, podlijeme vínem a dusíme do měkka. Do hotové omáčky ještě přidáme máslo a podle chuti přisolíme a opepříme.