

Bělehradský řízek

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

Bělehradský řízek

Ingredience:

vepřová kýta, sůl, pepř, brambory, paprikové lusky, rajčata, cibule, vegeta, olej, hladká mouka, kmín, česnek

Postup přípravy: Maso naklepeme, osolíme, opepříme a poprášíme moukou. Nejprve zprudka osmahneme na oleji a pak pozvolněji doděláme. Vlastně jsme vyrobili přírodní řízek. Mezitím oloupeme brambory a nakrájíme na plátky asi 0,5 cm, cibuli a rajčata nakrájíme na kolečka, papriku na proužky, česnek na lístečky. Všechno dáme do pekáče, posypeme vegetou a kmínem, polejeme olejem a promícháme. Trochu podlijeme vodou. Přikryjeme alobalem a pečeme v troubě asi 30 minut. Potom alobal odstraníme a dopékáme odkryté, aby se směs trochu opekla. Případně dokořeníme. Podáváme s přírodním řízkem. Kdo dává přednost kuřecímu masu, je to dobré i s tím, protože zde jde především o úpravu těch brambor. Dělán jich vždycky plný pekáč

Postup

Postup přípravy: Maso naklepeme, osolíme, opepříme a poprášíme moukou. Nejprve zprudka osmahneme na oleji a pak pozvolněji doděláme. Vlastně jsme vyrobili přírodní řízek. Mezitím oloupeme brambory a nakrájíme na plátky asi 0,5 cm, cibuli a rajčata nakrájíme na kolečka, papriku na proužky, česnek na lístečky. Všechno dáme do pekáče, posypeme vegetou a kmínem, polejeme olejem a promícháme. Trochu podlijeme vodou. Přikryjeme alobalem a pečeme v troubě asi 30 minut. Potom alobal odstraníme a dopékáme odkryté, aby se směs trochu opekla. Případně dokořeníme. Podáváme s přírodním řízkem. Kdo dává přednost kuřecímu masu, je to dobré i s tím, protože zde jde především o úpravu těch brambor. Dělán jich vždycky plný pekáč.