

Trenčínský řízek

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

4 vepřové řízky (z vykostěného karé), 80 g nakrájených konzervovaných žampionů, 4 plátky sýra, sůl, pepř, olej

Na placky: 350 g brambor, 30 g hladké mouky, 1 vejce, 2 lžíce mléka, 50 g oravské slaniny, 1 cibule, 1 stroužek česneku, pepř, sůl

Postup

Postup přípravy: Brambory nastrouháme, přebytečnou vodu slijeme, přidáme mouku, vejce, jemně nasekanou cibuli, na drobné kostičky nakrájenou slaninu, prolisovaný česnek, sůl, pepř a mléko a zpracujeme těsto, z kterého upečeme 4 placky.

Řízky na okrajích nakrojíme, naklepeme, osolíme, opepříme. Po obou stranách je v horkém oleji opékáme asi 4 minuty. Řízky vložíme na vymazaný pekáček, na každý uložíme žampiony a přikryjeme plátkem sýra.

Pekáček vložíme do horké trouby a řízky zapékáme, dokud se sýr nerozpustí. Na každou placku položíme řízek, přehneme placku přes řízek a ihned podáváme se zeleninovým salátem.