

Falešné ústřice

Kategorie: Telecí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g telecí kýty

1 dl mléka

1 citron

sůl

bílý pepř

70 g másla

1 lžice hladké mouky

1 špetka koření na ryby

Postup

Z telecí kýty nařežeme malé řízečky, které přes noc marinujeme v mléce s kořením na ryby a šťávou z půlky citronu. Řízečky vyjmeme, osušíme, osolíme a opepříme. Lehce je obalíme v hladké mouce, opečeme z obou stran dozlatova a zastříkneme druhou polovinou citronové šťávy.