

Smažené vepřové řízky s česnekem

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

4 vepřové řízky

sůl

8 stroužků česneku

hladká mouka

olej

Těstíčko:

3 bílky

1 lžíce oleje

2 lžíce mléka

5 lžic hladké mouky

sůl

Postup

Řízky potřeme s česnekem, osolíme, obalíme v hladké mouce a v těstíčku, které jsme připravili smícháním ingrediencí. Pečeme v malém množství oleje na teflonové pánvi po obou stranách. Podáváme s hranolky, nebo bramborovou kaší.