

Vorařský řízek

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g vepřové kýty.

200 g brambor

40 g hladké mouky

2 stroužky česneku

vejce

šálek mléka

mletý pepř

sůl

tuk na opékání

Postup

Vepřovou kýtu nařežeme na 4 tenké plátky (2 na jednu porci). Syrové brambory nastrouháme, smícháme s moukou, vejcem, mlékem, rozetřeným česnekem, pepřem, osolíme a připravíme těsto jako na bramborák.

Kotlety v těstě obalíme a na pánvi s rozehřátým tukem, je zvolna opečeme dozlatova. Podáváme s bramborami a zeleninovým salátem.