

Obrácený a ještě plněný řízek

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

Může to být řízek vepřový nebo kuřecí či krůtí. Rozříznutý vypadá atraktivně, s barevnou nádivkou

Postup

POSTUP PŘÍPRVY: Čtyři řízky dobře naklepeme, potřeme lžičkou sójové omáčky, lehce osolíme a okořeníme - asi 1 lžičky zázvoru a 2g másla. Taky můžeme dát kari - ale není to úplné ono. Posypeme granulovaným česnekem (nebo lisovanými 2 stroužky). Každý řízek poklademe spařenými listy špenátu nebo i mangoldu (asi 4 čerstvými menšími listy, nebo mraženým špenátem) nebo jen petrželkou, plátkem šunky, plátkem tvrdého sýra. Přeložíme, okraje sklepneme a sepne párátkem. Řízky obalíme ve strouhance, tu do nich vtlačíme nebo vklepeme. Rozšleháme 1 - 2 vejce se lžící petrželky a řízek v něm omočíme. Vkládáme do dobře rozehřátého tuku, brzy obrátíme, pak teplotu snížíme a řízky dosmažíme. Řízek je velmi chutný a nejlépe ho doplníme vařenými brambory, bramborovou kaší nebo lehkým bramborovým salátem.