Plněné vepřové řízky



Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg mraženého špenátu,4 vepřové řízky
sůl
pepř,1 stroužek česneku
4 plátky goudy,3 lžíce másla
3 rajčata
muškát.oříšek.

Postup

Špenát dáme rozmrazit.Vepřové řízky šikmo nakrojíme aby vznikla kapsa.Maso uvnitř osolíme a okořeníme prolisovaným česnekem.Do kapsy vložíme plátek sýra,uzavřeme ji a upevníme párátky.Rozehřejeme 2 lžíce másla na pánvi,vložíme do ní plněné řízky a po obou stranách opékáme 6-8 minut.Mezitím ohřejeme špenát na zbytku másla.Poté jej osolíme,opepříme a ochutíme trochou muškátu.Přeložíme na talíře,obložíme řízky a ozdobíme rajčaty