

Bělehradský vepřový řízek

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g vepřové kotlety nebo kýty

240 g sterilovaného leča

300 g čerstvých rajčat

60 g oleje

sůl

pepř

česnek

Postup

Maso ukrojíme na 4 plátky, naklepeme, osolíme, opepříme a nařízneme okrajové blány. Na pánvi opečeme po obou stranách do zlatova, aby uvnitř maso nebylo krvavé, ale zároveň bylo šťavnaté. jednotlivé kotlety vyjmeme a do výpeku dáme sterilované lečo, které přichutíme vyjmenovaným kořením. Přidáme opečené maso a krátce podusíme. Podáváme s vařenými nebo opékanými brambory, vždy plátek masa přelitý lečem a ozdobený na kolečka krájenými rajčaty.