

Cíferský řízek

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

sůl
50 g másla
50 g vepřové kýty
petrželovou nat'
mletý pepř
0,5 dl červeného vína
150 g kuřecích jater
lžíci hladké mouky
1 vejce
100 g oleje
300 g zmrazené kukuřice
100 g cibule

Postup

Naklepané řízky osolíme, pomoučneme a opečeme po obou stranách. Do výpeku dáme cibuli, zpěníme, přidáme kuřecí játra, osmahneme, zaprášíme moukou, podlijeme vínem, přidáme kukuřici a máslo, povaříme a dochutíme.

Podávání: na opečený řízek navrstvíme směs kukuřice s játry, posypeme posekanou petrželovou natí a jako přílohu podáváme bramborovou kaši nebo smažené bramborové hranolky.