

Obrácené řízky v ph

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Obrácený řízek v PH - původně recept na hovězí maso, já dělala z vepřové kýty - naklepat, osolit, opepřit, obalit ve strouhance, pak ve vajíčku, po obou stranách opéct na rozpáleném tuku na pánvi, vytvoří se takový vajíčkový obal:-) Poté vložit do PH na cibulový základ, já přidala k cibulce nastrouhanou mrkev a červenou papriku (koření) a trochu sádla (ale jen malinko), jeden rozdrobený masox, pak mírně podlila. A po 4.5 hodině na HIGH byla šamka hotová. Recept mám od mé mámy.