

Povedené řízky z kýty

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kg kýty

4 vejce

sůl

pepř

česnek (nemusí být)

hladká mouka

strouhanka

Postup

Postup přípravy: Kýtu nakrájíme na řízky (já raději menší kusy) a naklepeme. 2 vejce rozšleháme se solí, pepřem a prolisovaným česnekem. Soli dávám kávovou lžičku, dodatečně už nesolím. Řízečky namáčím ve vejci a dávám do umělohmotné krabičky s víčkem do lednice. Nechám uležet 24 hodin a potom obaluji v mouce, vajíčku a strouhance.

Tyto řízky jsou velice křehké a od té doby, co jsme přišli na tento způsob, jiné neděláme. Budete příjemně překvapeni!