

Gurmánské smažené řízky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

4 vepřové řízky

hořčice

mletý pepř

sůl

tuk na smažení

Obalení:

100 g uzeného sýra

1 vejce

trochu mléka

strouhanka

Postup

Postup přípravy: Maso naklepeme, osolíme, opepříme a potřeme po obou stranách hořčicí. Obalíme v jemně nastrohaném sýru, vejci rozšlehaném s mlékem a ve strouhance. Řízky vložíme do rozehřátého tuku a zvolna smažíme po obou stranách dozlatova. Podáváme s vařenými brambory, bramborovou kaší nebo bramborovým salátem.