

Telecí řízky po milánsku

Kategorie: Telecí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 telecí řízky
3 lžíce hladké mouky
2 vejce
100 g strouhanky
50 g parmezánu
300 g těstovin (cavatelli)
250 g žampionů
100 g šunky
čerstvá pažitka
sůl, pepř
olej na smažení



Postup

Těstoviny uvaříme v osolené vodě doměkka. Omytou pažitku nakrájíme nadrobno.

Žampiony pokrájíme na plátky, šunku na nudličky a na oleji je opečeme dozlatova. Vše lehce osolíme, opepříme a spolu s pažitkou vmícháme těstovin.

Plátky masa naklepeme a z obou stran osolíme a opepříme. Postupně je obalujeme v mouce, rozšlehaných vejcích a strouhance promíchané s parmezánem. Řízky pečeme do zlatova.