

Řízek v bramboráku

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g kýty, sůl

těsto:

5 lžic nastrouhaných brambor, 6 lžic horkého mléka, 2 vejce, 5 lžic hladké mouky, černý pepř, 2 lžičky majoránky, 4 stroužky česneku, sůl, tuk na smažení

1 zeleninová směs: 8 listů ledového salátu, 5 listů hlávkového salátu, 3 rajčata, 1 červená kapie, 1 salátová okurka

Postup

Maso očistíme a nakrájíme na řízky, které lehce naklepeme a osolíme. Z jemně nastrouhaných brambor vymačkáme přebytečnou vodu, přelijeme mlékem a přidáme rozšlehaná vejce, mouku, pepř, majoránku a prolisovaný česnek. Uděláme těstíčko, které podle potřeby přisolíme.

Ve větším kastrolu rozpálíme tuk. Řízky obalíme v těstíčku a pokládáme na tuk. Povrch řízku urovnáme, popřípadě přidáme ještě těstíčko, aby byl řízek rovnoměrně pokrytý. Smažíme pomalu asi 12 minut po obou stranách.

Přílohy:

zeleninová směs