

# Pečené obrácené řízky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 kg vepřového masa na řízky (já dělám z kýty)

strouhanka

5 vajec

trocha soli

olej na smažení

1 masox

0,25 másla

0,5 litru vody.

## Postup

Maso nakrájíme na plátky, mírně naklepeme a poté vložíme do mikroteňáku, kam jsme si předem nasypali strouhanku a znovu doklepeme tak, aby se plátky strouhankou pěkně obalily. Potom obalíme v rozšlehaných a mírně osolených vejcích a smažíme na oleji jako klasické řízky. Po usmažení naklademe řízky do pekáče. V rychlovarné konvici si uvaříme půl litru vody, nalijeme do nějakého pekáčku, vhodíme čtvrtku másla a jednu masoxovou kostku. Necháme rozpustit a touto směsí zalijeme řízky v pekáči. Vložíme nepřikryté do trouby a cca na 220 stupňů pečeme necelou hodinu tak, aby se šťáva vysmáhla. Můžeme v polovině pečení jednou obrátit tak, aby spodní řízky šly navrch a naopak. Pokud trošku šťávičky zbyde, pokapeme s ní bramborovou kaší, která je k těmto řízečkům nejlepší. DOBROU CHUŤ!