Vepřové řízky na žampionech

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 vepřových řízků
sůl, hl.mouka
vývar z masoxu
8 dkg másla
25 dkg žampionů

Postup

Řízky nařízneme na třech místech, naklepeme, osolíme, po obou stranách obalíme v mouce a vložíme na pekáček s rozehřátým máslem. Několik minut je v troubě podusíme, pak je obrátíme, asi za 2 minuty podlijeme vývarem a pod vrchním dílem pekáče dusíme ve vlastní šťávě. Při dušení je jednou obrátíme a podlijeme vývarem. K téměř měkkým řízkům pridáme žampiony pokrájemé na plátky a dohotovíme. Podáváme s vařenými bramborami a zeleninovým salátem.