

Dijonské řízky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

700 g vepřového masa

1 stroužek česneku

2 polévkové lžíce dijonské hořčice

1 a půl čajové lžičky nasekaného kopru

olej

sůl

černý pepř

Postup

Řízky nařízneme a naplníme hořčicí, rozdrceným česnekem a koprem. Nasolíme je, opepříme a obalíme v těstíčku z vajec, mléka a mouky a ve strouhance. V pánvi rozpálíme olej a řízky usmažíme po obou stranách.