

Fantastické řízky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg vepřové kýty

4 vejce

sůl

2 lžíce majoránky

4 lžíce pálivé papriky

1 lžička kari koření

7 stroužků česneku

1 lžička mletého kmínu

1,5 lžičky solamylu

Postup

Kýtu nakrájíme na plátky a naklepeme. Vejce rozšleháme přidáme sůl, koření, solamyl, utřený česnek, zamícháme a vložíme maso. Necháme 24 hodin uležet v chladu a poté smažíme v rozpáleném tuku. Podáváme s brambory.