

Vepřové topinky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 topinky

4 silnější řízky z kýty

1 lžice hladké mouky

40 g oleje

sůl

hrubě mletý pepř

150 g žampionů

40 g másla

1 sklenice červeného vína

Postup

Řízky odblaníme, naklepeme, mírně pomoučíme a na oleji prudce opečeme po obou stranách. Osolíme a opeříme. Žampiony očistíme, nakrájíme na plátky a podusíme na másle. Z řízků slijeme přebytečný olej, přidáme žampiony, vlijeme víno a vydusíme. Řízky klademe na předem připravené topinky a doplníme je žampiony se šťávou.