

Řízky na slanině a cibuli

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 4 plátek
- červená cibule 1 ks
- prorostlá slanina 100 g
- strouhanka 200 g
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky masa mírně osolíme, opepříme a obalíme ve strouhance (hodně ji do masa zaboucháme). Řízky zprudka osmažíme v rozpáleném oleji a vložíme do pekáčku.

Každý řízek poklademe plátky slaniny a cibule, mírně podlijeme vodou. Pečeme přikryté při 200 °C asi půl hodiny.

Poznámka:

Vhodnou přílohou je bramborová kaše nebo brambory sypané petrželkou.