

Chlumecký řízek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- brambory 500 g
- mléko 50 g
- vejce 2 ks
- česnek 2 stroužek
- hladká mouka 100 g
- sůl a pepř 1 ks
- majoránka 1 ks
- vepřová kýta 400 g
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Brambory oloupeme a nastrouháme najemno. Slijeme z nich vodu a přilijeme horké mléko, vejce, prolisovaný česnek, mouku, sůl pepř a majoránku. Vše promícháme.

Vepřové nakrájíme na tenké plátky, naklepeme, osolíme, opepříme.

Na oleji na pánvi rozetřeme naběračku bramborákového těsta a lehce do něj vmáčkne plátek masa.

Maso přelijeme dalším těstem a pozvolna osmažíme po obou stranách. Podáváme s čerstvou zeleninou.