

vídeňský řízek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- Telecí kýta 1 kg
- Strouhanka 400 g
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 200 g
- Vejce 3 ks
- Máslo 250 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Z kýty nakrájíme větší plátky, o něco více jak 1 cm silné, ty podélně rozkrojíme, abychom je pak mohli rozložit jako knihu, rozklepeme je na výšku půl centimetru

2. Maso osolíme a obalíme nejprve v mouce, pak v rozšlehaném a mírně osoleném vajíčku a nakonec ve strouhance
3. Řízky smažíme ve vyšší vrstvě dobře přepuštěného másla
4. Servírujeme s plátky citrónu.

V Rakousku se nejčastěji vídeňský řízek podává s bramborovým salátem

Poznámka:

suroviny na trojobal