

Přírodní vepřový řízek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- kotlety 4 ks
- sůl 1 špetka
- černý mletý pepř 1 špetka
- kmín 1 špetka
- hladké mouky na obalení 2 lžíce
- olej na smažení 10 lžíce
- voda na podlití 5 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté a osušené kotlety naklepeme, osolíme, opepříme dle chuti, posypeme kmínem a obalíme v mouce. Pak je na rozpáleném ohni prudce orestujeme z obou stran, podlijeme vodou a krátce podusíme. Podáváme s brambory a zeleninovým salátem.