

Otočené řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- vepřové řízky 4 ks
- strouhanka na obalení 1 hrnek
- vejce 3 ks
- olej 1 hrnek
- sůl 1 špetka
- mletý pepř 1 špetka
- oloupaná cibule 1 ks
- měkký salám 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté a osušené maso naklepeme, osolíme a opepříme dle chuti. Obalíme ve strouhance a rozšlehaném vajíčku. Rychle opečeme na oleji. Dáme do ohnivzdorné misky, posypeme oloupanou a nakrájenou cibulí, salámem, a dopečeme. Podáváme k chlebu či bramboru