

Krkonošské zatloukané řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- vepřové řízky 4 ks
- strouhanka 1 hrnek
- smetana ke šlehání 1 balení
- vejce 2 ks
- olej na smažení 1 hrnek
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové řízky naklepeme, osolíme dle chuti a zatlučeme do nich strouhanku. Rozšleháme vejce a řízek v nich obalíme a na rozpáleném oleji prudce opečeme. Vložíme do zapékací misky a zalijeme smetanou ke šlehání. Pečeme asi 30 min, podáváme s brombory ve slupce.