

Cibulové pyré na vepřových řízcích

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové řízky 4 ks
- cibule 4 ks
- jablka 2 ks
- máslo 100 g
- mouka hladká 1 lžíce
- sůl 1 hrst
- pepř 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové řízky naklepeme, okraje nařízneme, osolíme, opepříme a zprudka opečeme po obou stranách na polovině másla. Oloupanou cibuli nakrájíme na plátky a dusíme na zbytku másla doměkka.

Přidáme oloupaná na plátky nakrájená jablka, sůl a po chvilce dušení vše zaprášíme moukou. Podle potřeby podlijeme horkou vodou a rozmixujeme.

Řízky vložíme na předehřáté talíře a obložíme cibulovým pyré.