

vepřové řízky na žampionech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- anglická slanina 50 g
- cibule 1 ks
- kremská hořčice 2 lžíce
- vepřový řízek 4 ks
- zakysaná smetana 4 lžíce
- žampiony 250 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žampiony očistíme a pokrájíme na plátky, cibuli a anglickou slaninu na kostičky.

Na oleji opečeme slaninu s cibulí, přidáme žampiony a osmažíme.

Maso naklepeme, osolíme, opepříme a potřeme kremžskou hořčicí.

Vložíme do pekáčku a nvrch rozložíme osmažené žampiony.

Zakysanou smetanu smícháme s vývarem z bujonu a zbylou hořčicí, osolíme, opepříme a okořeníme rozmarýnem.

Směs nalijeme na řízky a dáme do trouby na 180°C zapéct asi na 30 minut.

Podáváme s rýží nebo bramborem.