

Plněné vepřové gyros řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- anglická slanina 8 plátek
- cibule 1 ks
- eidam 80 g
- hořčice 4 lžička
- kečup 4 lžička
- koření gyros 2 lžíce
- vepřové řízky 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do širších vepřových řízků nařízneme kapsy. Řízky přes fólii mírně naklepeme a kapsy vytřeme kořením Gyros.

Každou kapsu naplníme lžičkou hořčice, kečupu a nakonec vložíme špalíček eidamu a 2 kolečka cibule.

Sepneme párátky nebo sešijeme nití a ještě posypeme Gyrosem.

V pekáčku si rozežhřejeme olej a kotlety z obou stran opečeme.

Na každou kotletu dáme 2 plátky anglické slaniny, pak podlijeme vodou a pečeme v troubě nejdříve přikryté asi 30 minut, pak odkryjeme a dopečeme domě