

# Černohorský vepřový řízek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřová kýta 4 plátek
- Eidam 50 g
- Mléko 1 dl
- Hladká mouka 2 lžíce
- Brambora 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Olej - na osmažení 2 dl
- Vejce 2 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Slovensko

**Počet porcí: 4**

## **Postup:**

Maso naklepeme, osolíme a opepříme. Nastrouháme brambory a trochu z nich vymačkáme vodu, přidáme mléko, vejce, mouku a vymícháme v těstíčko a plátky v tomto těstíčku obalujeme a smažíme v oleji. Hotové ještě teplé řízky bohatě posypeme strouhaným sýrem.