

Plněný řízek špenátem a mozzarellou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové maso 4 plátek
- vejce 3 ks
- špenát 250 g
- strouhanka 100 g
- mozzarella 250 g
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyjeme plátky masa, nasolíme a naklepeme. Uvaříme špenát. Na řízky klademe vychladlý špenát a vše poklademe mozzarellou.

Řízky svineme a do roliček zapíchneme párátko. Obalíme v mouce, vejci a strouhance. Smažíme na oleji po všech stranách.

Jako přílohu podáváme opečené brambory, hranolky nebo krokety.

Poznámka:

Tip: maso lze naplnit čímkoliv co dům dá

Tip: výborné je i plněné různou zeleninou, sýry, šunkou...