

Břeclavský řízek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- anglická slanina 100 g
- cibule 1 ks
- hořčice 1 lžíce
- kečup 2 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- sladkokyselá okurka 2 ks
- pepř 1 špetka
- sůl 1 lžička
- sádlo 2 lžíce
- vepřová kýta 500 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na řízky, naklepeme, osolíme, opepříme a potřeme hořčicí. Na troše sádla orestujeme nakrájenou slaninu, přidáme nakrájenou cibuli a na ní opečeme řízky. Potom přidáme na plátky nakrájené okurky, podlejeme vodou a dusíme téměř doměkka. Štávu dochutíme kečupem, případně dopepříme a dosolíme a dodusíme. Nakonec ji zahustíme moukou a provaříme.