

Řízky ze sírovce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- sírovce žlutooranžového 1 kg
- hladká mouka 2 hrnek
- strouhanka 2 hrnek
- vejce 2 ks
- koření podravka 1 lžíce
- sádlo 1 lžíce
- voda 0.5 l
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mladé vějířovité klobouky sírovce nakrájíme na plátky 1 cm silné
2. Nakrájené plátky opláchneme vodou a povaříme ve vodě ochucené lžící koření směsí Podravka
3. Vaříme až plátky změknou a jdou napíchnout na vidličku, pak vodu slijeme, plátky sírovce necháme oschnout
4. Obalíme v klasickém trojobalu, tedy v mouce, rozšlehaných a mírně osolených vejcích a strouhance
5. Řízky smažíme na sádle nebo oleji z obou stran.

Doporučení:

Podáváme s tatarskou omáčkou, bramborem nebo chlebem či pečivem.