

Vepřové řízky s ananasem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- vepřové řízky 4 ks
- ostrá hořčice 1 lžička
- pepř 0.25 lžička
- ananas z konzervy 200 g
- eidamský sýr 4 plátek
- vejce 1 ks
- hladká mouka, strouhanka 4 lžíce
- olej 4 lžíce
- **Na zdobení**
- citron 4 plátek
- petrželka 1 lžíce

Doba přípravy: 42 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky masa lehce rozklepejte, osolte, opepřete a potřete hořčicí (menší plátky masa prořízněte, utvořte kapsu naplňte ananasem a plátkem sýra). Větší plátky masa přehněte. Okraje spojte špejlemi. Vejce rozkvedlejte se solí a 3 lžicemi vody. Řízky obalte postupně v mouce, vejci a strouhance. Strouhanku pevně přitlačte. Olej nechte rozehřát na vyšší teplotu, řízek smažte 1 minutu po každé straně. Při nižší teplotě smažte dozlatova a křupava. Řízky upravte, ozdobte plátkem citronu a petrželkou.

