Plněné vepřové řízky

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 600 g
- hladká mouka 30 g
- olej 4 lžíce
- kysaná smetana 125 ml
- vývar 3 dl
- sůl 0 ks
- **náplň**
- vepřové maso 120 g
- strouhanka 30 g
- máslo 25 g
- vejce 1 ks
- cibule 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- sekaná petrželka 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na rozpuštěném másle osmažíme drobně pokrájenou cibuli, přidáme jemně nakrájenou petrželku, mletý pepř, vejce, sůl a umleté vepřové maso

2. Vše dobře promícháme, podle potřeby přidáme strouhanku a uděláme nádivku

3. Vepřové maso nakrájíme na 4 plátky, naklepeme, osolíme a dáme na ně nádivku

4. Plátky masa s nádivkou svineme, převážeme je nití a obalíme v hladké mouce

5. Na rozpáleném oleji ze všech stran maso zprudka orestujeme, zalijeme vývarem a pak na mírném ohni za občasného obracení a podlévání dusíme doměkka

6. K měkkému masu přidáme kysanou smetanu s moukou a ještě chvíli povaříme.

Poznámka:

podle chuti solíme a pepříme
podle potřeby vývar