

Přírodní vepřový řízek na žampiónech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 600 g
- žampióny 200 g
- vegeta 1 lžíce
- vývar v prášku 1 lžíce
- steakové koření 1 lžička
- kmín 1 lžička
- hladká mouka 1 lžíce
- voda 300 ml
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kýtu nakrájíme přes vlákno na 4 větší tenké plátky, rozklepeme je, nařízneme po stranách a osolíme
2. Okořeníme vegetou a steakovým kořením
3. Zprudka pak plátky kýty orestujeme na horkém oleji (2 minuty z jedné strany a 2 minuty z druhé strany)
4. Maso podlijeme vodou, přihodíme umyté, na plátky pokrájené žampióny, dochutíme vývarem v prášku a necháme několik minut podusit
5. Plátky řízků vytáhneme a uchováme v teple

6. Omáčku případně ještě dochutíme kořením, přisolíme a zahustíme ji buď 2-3 lžícemi hladké mouky rozmíchané v malém množství studené vody, nebo solamylem
7. Řízky vložíme zpět do omáčky a chvíli je prohřejeme
8. Maso podáváme s přílohou, mírně zalité omáčkou z výpeku se žampiony.

Doporučení:

Jako příloha se skvěle hodí rýže.