

Vylepšené řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- řízky z krůtích prsou (nebo jakékoliv jiné maso vhodné na řízky) 4 ks
- tvrdý uzený sýr 4 plátek
- šunka nebo šunkový salám 4 plátek
- sůl 1 špetka
- sůl 1 špetka
- hořčice 1 kelímek
- vejce 2 ks
- hladká mouka 1 miska
- strouhanka 1 miska
- tuk na smažení 1 sklenice

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky masa lehce naklepeme, osolíme a opepříme. Z jedné strany potřeme hořčicí, na ni položíme plátek sýra, znovu potřeme hořčicí a přiložíme plátek šunky nebo salámu. Celé obalíme v mouce, rozšlehaném vejci a strouhance. Smažíme z obou stran na rozpáleném tuku.

Poznámka:

Podáváme s bramborami nebo bramborovou či nastavovanou kaší a čerstvou nebo sterilovanou zeleninou.