

Přírodní řízek rumunského hraběte

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové řízky 4 ks
- bílý jogurt 1 kelímek
- sůl 1 špetka
- vejce 1 ks
- muškátový oříšek 1 špetka
- solamyl 2 lžíce
- pepř 1 špetka
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Marinádu připravíme smícháním bílého jogurtu, soli, pepře, česneku, oleje, vejce a solamylu.

Řízky naklepeme a naložíme na 30 minut do připravené marinády.

Řízky poté opékáme na oleji jako minutku. Podáváme s brambory a tatarskou omáčkou. Můžeme přidat najemno nastrohanou salátovou okurku.