

Prelátské řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová panenka 500 g
- Čerstvě namletý pepř (dle chuti) 1 špetka
- Máslo, pokojové teploty 100 g
- Řezy ze sardelek 20 ks
- Strouhanka na obalování 1 ks
- Máslo na smažení 1 ks
- Nové brambory uvařené doměkka, k podávání, petrželka na posypání 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Panenku nakrájejte na plátky a z obou stran opeřete. Pak plátky masa po jedné straně potřete sardelovým máslem. To připravíte ze změkklého másla dokonale utřeného se sardelkami. Máslem potřete panenku klidně ve vyšší vrstvě. Nakonec řízky zasypte strouhankou, lehce ji přitlačte vidličkou, a dejte je do kastrolu na rozehřáté máslo. Nechte zespoda zatáhnout, pak přiklopte a duste doměkka. Sardelové máslo se vsákne a vznikne sos. Podávejte s vařenými brambory posypanými petrželkou.