

Přírodní řízek s hořčicí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- masa (vepřové kotlety, krkovice nebo kuřecí řízky) 4 plátek
- plnotučná hořčice 1 kelímek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- hladká mouka 1 miska
- tuk na smažení 1 sklenice

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso naklepeme, osolíme, lehce opepříme a z jedné strany potřeme hořčicí. Necháme chvíli odležet a potom maso obalíme v hladké mouce z obou stran. Na pánvi rozehřejeme tuk a smažíme nejdříve ze strany s hořčicí. Pánev přikryjeme poklicí. Až začne stékat voda z poklice do tuku, tak maso otočíme a dosmažíme už bez pokličky.

Poznámka:

Podáváme s braborami - vařené, americké nebo kaše a hořčicovou omáčkou.