

Tymiánové řízky s křenovou majonézou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Tymiánové lístky 1 lžíce
- Hladkolistá petrželka 2 lžíce
- Čerstvá strouhanka 85 g
- Sůl 1 lžička
- Pepř 0.5 lžička
- Steaky z vepřové kýty (á 180 g) 4 ks
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Slunečnicový olej dle potřeby 0.5 hrnek
- Zelené fazolky 300 g
- Skrojky citronu 4 ks
- **KŘENOVÁ MAJONÉZA**
- Majonéza 150 g
- Strouhaný křen 70 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na křenovou majonézu smíchejte obě suroviny v míse a dejte do chladu. Pak udělejte řízky. Nasekané tymiánové lístky, nasekanou petrželku, strouhanku, sůl a pepř smíchejte v míse. Steaky z

vepřové kýty potřete z obou stran Dijonskou hořčicí a pak je obalte v bylinkové strouhance. Smažte pomalu ve vyšší vrstvě oleje. Na křenovou majonézu smíchejte obě suroviny v míse a dejte do chladu. Pak udělejte řízky. Nasekané tymiánové lístky, nasekanou petrželku, strouhanku, sůl a pepř smíchejte v míse. Steaky z vepřové kýty potřete z obou stran Dijonskou hořčicí a pak je obalte v bylinkové strouhance. Smažte pomalu ve vyšší vrstvě oleje. Podávejte se spařenými fazolkami, skrojky citronu a křenovou majonézou.