

Vepřové řízky s sýrovým obalu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové maso na řízky 600 g
- Česnek 2 stroužek
- Pepř 2 špetka
- Hladká mouka na obalení masa 5 lžíce
- Vejce 1 ks
- Mléko 50 ml
- Tvrdý sýr (nastrouhaný) 100 g
- Sůl 4 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Nakrájíme na řízky a mírně naklepeme. Osolíme. Potřeme prolisovaným česnekem, opepříme a obalíme v hladké mouce.

Vejce rozšleháme s mlékem, přidáme najemno nastrouhaný sýr a promícháme.

V těstíčku namočíme plátky masa a smažíme na rozpáleném oleji z obou stran dozlatova. Před podáváním je možno dozdobit troškou sýra, pažitkou.