

Italský řízek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: filip



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové řízky 4 plátek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Olivový olej 3 lžíce
- Rajčatový protlak 1 balení
- Česnek 2 stroužek
- Podravka 1 lžička
- Hladká mouka 1 hrnek
- Vejce 1 ks
- Tymián 1 lžička
- Bazalka 1 lžička
- Rozmarýn 1 lžička
- Oregano 1 lžička
- Strouhanka 2 hrnek
- Rostlinný olej 1 dl

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové řízky naklepeme, po okrajích nařízneme, aby se nekroutily, osolíme, osolíme, opepříme a naložíme do marinady z oleje, rajčatového protlaku, utřeného česneku, podravky a necháme marinovat 24 hodin. Potom obalíme v mouce, ve vajíčku, do kterého jsme dali bylinky a ve strouhance. Smažíme na pánvi dozlatova.