

Řízky pod sněhem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso vepřové 4 plátek
- vejce 4 ks
- sýr eidam 100 g
- koření grilovací 1 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- olej 20 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řízky po okrajích nařízneme, naklepeme, posypeme grilovacím kořením, jemně osolíme, pokapeme olejem a dáme na 6-10 hodin (nebo přes noc) do lednice uležet.

Maso z obou stran opečeme na oleji, položíme na vymaštěný pekáč nebo na plech a necháme vychladnout.

Vajíčka rozbijeme a každý žloutek dáme do samostatné misky. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který rozdělíme na plátky masa. Do každé sněhové kupičky uděláme jamku, do které opatrně vlijeme žloutek.

Vše posypeme nastrouhaným sýrem a dáme péct. Pečeme v předehřáté troubě na 190 °C 25-30 minut. Podáváme s bramborem a zeleninovou přílohou.

Poznámka:

Udělej menší řízečky z vepřové panenky. Je dražší, ale má velice šťavnaté maso. Charakteristickým rysem panenky jsou jemná vlákna, navíc je maso křehké, libové a obsahuje mnoho bílkovin.