

Cibulové řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- Maso 6 plátek
- Sladká smetana 2 kelímek
- Cibulová polévka - v sáčku 2 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Řízky mírně naklepat (dá se to dělat z vepřových, krutích nebo kuřecích, dokonce i kotlety jdou) a položit na plech s větším okrajem.

Posypat cibulovou polévkou a zalít sladkou smetanou.

Já to pečů v předehřáté troubě (elektrická) asi na 180 °C necelou hodinu.

Občas se na to podívám a lžící rozetřu smetanu po řízkách.

Dají se k tomu jíst jakékoliv těstoviny a nebo brambory.