

Cikánská pečínka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 500 g
- Mléko 1 ks
- Hořčice 1 ks
- Česnek 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Vegeta 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V mléce dobře rozšleháme všechny ingredience, a naklepané řízky do něj ponoříme. Druhý den můžeme smažit na tuku. Podáváme s brambory, rýží nebo jen s chlebem s kyselou přílohou. Maso ponořené v mlékovém nálevu nám v chladničce vydrží bez problémů i 4-5 dní. Takže rychlá příprava i pro nečekané návštěvy.