

Dijonské cibulové řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 2 ks
- Dijonská hořčice 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Hladká mouka 2 lžíce
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks
- Rostlinný olej 1 ks
- Vepřové maso 4 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové maso omyjeme a nakrájíme na plátky. Maso lehce naklepeme, případně nakrojíme okraje, aby se maso nekroutilo. V misce smícháme dijonskou hořčici, utřený česnek, sůl a pepř. Touto hořčičnou směsí potřeme jednotlivé kousky masa z jedné strany.

Na hořčici poklademe cibuli, kterou jsme pokrájeli na kolečka. Je dobré ještě cibuli k masu řádně přitlačit. Takto připravené řízky necháme alespoň hodinku odležet. Před smažením obalíme každý řízek v hladké mouce. Smažíme na rozpáleném oleji nejdříve stranou cibule.

Podáváme s bramborem a zeleninovým salátem.