

Medvědí řízek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 4 plátek
- Strouhanka 100 g
- Vejce 4 ks
- Cibule 1 ks
- Sýr 100 g
- Kečup - jemný 1 ks
- Hořčice plnotučná 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso naklepeme, obalíme ve strouhance, pak ve vejci a dáme na pánev usmažit.

Vyjmeme na talíř, pomažeme hořčicí, posypeme nadrobno nakrájenou cibulí, nastrouháme tvrdý sýr, doprostřed kápneme trochu kečupu a nahoru položíme volské oko. Podáváme s hranolky a obloženou zeleninou.