

Obrácené řízky na zelenině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 8 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Strouhanka 1 ks
- Rozšlehané vejce 2 ks
- Zeleninová směs 2 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety osolíme, opepříme. Obalíme ve strouhance, ve vejci a dáme smažit na pánev do růžova. Do pekáčku nebo zapékací misky kápneme trošku oleje, nasypeme 1 balíček zeleniny, na ní položíme předsmažené kotletky a zasypeme dalším balíčkem zeleniny.

Zákapneme troškou oleje a dáme péct do trouby.

Podáváme s vařeným bramborem.