

Obrácené řízky od babičky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 500 g
- Pepř mletý 1 špetka
- Slunečnicový olej 1 ks
- Strouhanka 50 g
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Anglická slanina 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řízky lehce naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme hořčicí, pokapeme olejem a necháme chvíli odležet. Potom obalíme ve strouhance. Strouhanku rukou lehce do řízků po obou stranách zatlačíme. Vejce rozšleháme a namočíme do nich po obou stranách řízky a ihned je smažíme na oleji. Poté vložíme řízky do pekáče, nejlépe do skleněné zapékací misky a překládáme slaninou. Pečeme pozvolna zhruba půl hodiny. Podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.