

Obrácený řízek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 4 ks
- Sůl 1 ks
- Strouhanka 1 ks
- Vejce 1 ks
- Cibule 1 ks
- Masox 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řízky po okrajích nařízneme, naklepeme, osolíme, obalíme ve strouhance a potom v rozšlehaném vejci. Opečeme je na rozpáleném oleji po obou stranách. Takto připravené řízky rozložíme do pekáčku. Na pánvičce osmahneme na kolečka nakrájenou cibuli, přilijeme trochu vývaru z masoxu a zalijeme řízky v pekáčku. Pečeme asi 30 minut v troubě. Před pečením můžeme přidat třeba zelenou papriku, žampiony nebo cokoli jiného podle vlastní chuti. Podáváme s brambory nebo s hranolky a zeleninovou oblohou