

Řízky na smetaně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Mletá paprika 1 lžička
- Tymián 0.5 lžička
- Červené víno 1 l
- Zakysaná smetana 1 l
- Hladká mouka 1 lžička
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řízky lehce naklepeme, osolíme, opepříme a rychle opečeme po obou stranách na oleji. Potom přidáme sladkou papriku, tymián, lehce zaprášíme moukou, zalijeme vínem a podusíme do měkka. Nakonec přidáme kysanou smetanu, promícháme, krátce prohřejeme a podáváme s rýží nebo pečenými brambory.