

Zapékané hovězí řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 750 g
- Vejce 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Hořčice 4 lžíce
- Strouhanka 80 g
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na řízky, naklepeme, osolíme, opepříme a potřeme hořčicí. Obalíme nejprve ve strouhance a potom v rozšlehaném vejci. Vložíme na rozpálený oheň, dozlatova opečeme z obou stran. Vyjmeme, vložíme do pekáče, podlejeme výpekem a vodou podle potřeby. Přikryté zapékáme v troubě doměkka.

Podáváme s brambory nebo rýží.