

Chebské řízky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Šunka 100 g
- Máslo 20 g
- Sterilovaný hrášek 60 g
- Vejce 4 ks
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Mletý černý pepř dle potřeby 1 ks
- Vepřová kýta 600 g
- Olej 1 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Šunku nakrájíme na kostičky a opečeme na rozpuštěném másle. Vsypeme hrášek a vlijeme 2 rozšlehaná vejce. Směs osolíme, opepříme a mícháme, dokud vejce neztuhnou. Pánev odstavíme.

Omytou kýtu nakrájíme na plátky asi 1 cm silné. Naklepeme je, osolíme a rozdělíme na ně vaječnou směs. Plátky přehneme a okraje sklepeme paličkou.

Do jedné misky nasypeme mouku, do další strouhanku a ve třetí misce rozšleháme zbylá vejce.

Masové kapsy postupně obalíme v mouce, pak ve vejcích a strouhance.

V hlubší pánvi či v rendlíku rozpálíme olej a plněné řízky z obou stran opečeme dozlatova a doměkka.