

# Sendviče s řízečky z vepřové panenky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřová panenka 500 g
- Sůl dle potřeby 1 lžička
- Pepř dle potřeby 2 špetka
- Hladká mouka 1 ks
- Vejce 2 ks
- Smetana 1 lžíce
- Strouhanka 1 ks
- Olej na smažení 1 ks
- Majonéza 200 g
- Bílý jogurt 150 g
- Šťáva z limetky 1 ks
- Chilli paprička 1 ks
- Nasekaná pažitka 1 hrst
- Bageta 4 ks
- Baby saláty 2 ks
- Cherry rajčátka 100 g
- Ředkvičky 50 g

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vepřovou panenku nakrájejte na plátky, osolte a opepřete. Potřete ji asi 2 lžícemi hořčice a nechte odpočinout. Poté ji obalte v hladké mouce, vejcích smíchaných se smetanou a nakonec ve strouhance. Osmažte řízky na oleji dozlatova. Smíchejte majonézu s jogurtem, přidejte 2 lžíce hořčice, šťávu z limetky, nasekanou chilli papričku a pažitku. Osolte, opepřete. Bagety rozkrojte, potřete dipem, vložte listy salátu, na plátky nakrájená cherry rajčata, ředkvičky a řízky. Přiklopte.