

Dvakrát obalované vepřové řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 4 plátek
- Strouhanka 10 lžíce
- Vejce 3 ks
- Hladká mouka 10 lžíce
- Sůl 4 špetka
- Pepř 4 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové maso (plecko nebo kýta) omyjeme a osušíme. Trošku naklepeme (klouby) osolíme a

opepříme. Na bocích trošku nařízneme. Obalíme v mouce, vejci a strouhance. Postup znovu opakujeme, mouka, vejce a strouhanka. Takto obalené maso smažíme (ideálně ve fritovacém hrnci).