Vepřový steak Radost

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- řízek z kýty 4 ks
- vejce 1 ks
- česnek 4 stroužek
- šunka 4 plátek
- plnotučná hořčice 4 lžička
- sůl 1 špetka
- olej 1 velká odměrka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso naklepeme a nařízneme, osolíme, potřeme hořčicí s česnekem po jedné straně. Pokryjeme šunkou a obalíme v ušlehaném vejci. Smažíme 8 minut na každé straně. Výpeky zaprášíme moukou, necháme opražit, podlijeme vodou, přidáme sójovou omáčku, worchester. Šťávou zalijeme maso.