

Vepřové řízky na houbách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Vepřový řízky 4 ks
- Sádla 40 g
- Hladká mouka 2 lžička
- Cibule 1 ks
- Houby 200 g
- Sůl 2 lžička
- Kmín 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řízky nařízneme, naklepeme, osolíme, poprášíme moukou, opečeme, podlijeme a dusíme. Na másle v

jiném kastrolku zpěníme cibuli, houby, sůl, kmín a ke konci dušení přidáme k masu. Podáváme s rýží.