Brněnské plněné řízky

Kategorie: Maso

Autor: ajik26

Suroviny

Porce: 4

- větší vepřové řízky z kýty 4 ks
- máslo 1 lžíce
- libová šunka 50 g
- drobný hrášek(sterilovaný nebo mražený) 2 lžíce
- hladká mouka 3 lžíce
- strouhanka 1 miska
- vejce 3 ks
- rajčata 4 ks
- sůl 1 špetka
- olej na smažení 20 ml
- citron 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řízky odblaníme, tence je rozklepeme a osolíme. Na větší části másla opečeme drobně nakrájenou šunku, přidáme hrášek a 1 vejce, směs osolíme a necháme na ohni zhoustnout. Hotovou směsí potřeme řízky, přeložíme je v polovině a sepneme párátkem. Naplněné řízky obalíme jako klasické řízky v mouce, vajíčku a strouhance.

Usmažíme je ve vysoké vrstvě tuku a necháme okapat na papírových ubrouscích.
potom je urovnáme na mísu, pokapeme zbylým rozpuštěným máslem a obložíme rozkrájeným citronem a rajčaty.
Podáváme s osmaženými brambory nebo jen s vařenými.

Poznámka:

Dobrou Chuť :)