

KARLOVARSKÝ TELECÍ ŘÍZEK

Kategorie: [Maso](#)

Autor: boubelka177



Suroviny

Porce: 4

- telecí kýty 750 g
- šunky 100 g
- plátkového sýra 100 g
- hladké mouky 50 g
- oleje 150 g
- strouhanky 150 g
- vejce 2 ks
- chřestu 300 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájené řízky hodně rozklepeme, osolíme, opepříme, poklademe plátky šunky, které pomázneme změkklým máslem, přidáme kousky vařeného nebosterilovaného chřestu, přikryjeme plátkem sýra, řízky přeložíme a okraje rozklepeme. Řízky obalíme v mouce, zozšlehaném vajíčku a strouhance. Smažíme zvolna na horkém oleji do zlatova.