

Milánský řízek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové řízky 4 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- strouhanka 4 lžíce
- strouhaný sýr 3 lžíce
- vejce 2 ks
- tuk 50 g
- citron 1 ks
- sůl 1 hrst
- pepř 1 hrst
- sladká paprika 1 balíček

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Postup: řízky naklepeme, osolíme, okořeníme pepřem a paprikou. Obalíme v mouce, rozmíchaných vejcích a strouhance promíchané se sýrem. Na rozpáleném tuku smažíme po obou stranách 3 - 4 minuty. Před servírováním přidáme dílky citronu.