

Vepřové řízky v sýrovém obalu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové maso 600 g
- Sůl 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Mletý pepř 1 špetka
- Hladká mouka 1 miska
- Vejce 1 ks
- Mléko 50 ml
- Strouhaný sýr 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Nakrájíme na plátky a mírně naklepeme. Osolíme, potřeme prolisovaným česnekem, opepříme a obalíme v hladké mouce. Vejce rozšleháme s mlékem, přidáme strouhaný sýr a promícháme. V těstíčku namočíme řízky a smažíme je na rozpáleném oleji z obou stran dozlatova.