

Královské řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 10 plátek
- Solamyl 1.5 hrst
- Vejce 4 ks
- Mletý pepř 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Majoránka 1 lžička
- Pálivá paprika 1 lžička
- Kečup 1 lžíce
- Česnek 5 stroužek
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové plátky naklepejte, osolte a obalte v solamylu. Z vajec, majoránky, pepře, soli, kečupu, papriky, prolisovaného česneku a jemně nasekané cibule umíchejte směs. Plátky obalte ve směsi, uložte do hrnce nebo misky, zakryjte a nechte 3 - 5 dní v chladu uležet. Řízky smažte na rozpáleném oleji doměkka. Podávejte s vařenými bramborami, hranolky či kroketami a se zeleninovým salátem.