

Telecí řízky nebo kotlety na roštu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- telecí řízky 4 ks
- olej 1 ks
- máslo 1 ks
- sůl 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řízky nepereme, pouze na okrajích je otřeme čistou navlhčenou utěrkou. Okraje masa nařízneme, aby se řízky nekroutily, naklepeme je a osolíme. Před vložením na rozpálený rošt potřeme řízky olejem. Opékáme je na každé straně 3 až 5 minut. Upečené řízky potřeme máslem.

Poznámka:

Přílohy: vařený květák, dušený hrášek, opečené brambory nebo zeleninový salát s majonézou.