

Vepřové řízky se sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 500 g
- sádlo 60 g
- slanina 100 g
- sýr Niva 100 g
- Eidam 100 g
- sůl 1 špetka
- mletý pepř 1 špetka
- sladká paprika 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z očištěné vepřové kýty nakrájíme řízky, lehce je naklepeme, osolíme, opeříme, v rozpáleném tuku opečeme po obou stranách. Opečené řízky klademe na tukem vymazaný plech. Posypeme nastrouhanou Nivou, na sýr položíme plátky slanin, na ni nasypeme strouhaný Eidam a sladkou papriku. takto připravené řízky zapečeme v rozehráté troubě. podáváme s vařenými brambory nebo se smaženými hranolky a tatarskou omáčkou.