

Pikantní řízky v župánku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 2

- vepřové nebo drůbeží řízky 2 ks
- listové těsto 400 g
- zakysaná smetana 2 lžíce
- žloutek 1 ks
- ostrá hořčice 1 lžička
- plísňový sýr 50 g
- plátek šunky 4 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- chilli 1 špetka
- zelená petrželka 1 snítka
- vejce na potření 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Řízky naklepeme, osolíme, opeříme a opečeme z obou stran na oleji. Dáme je stranou vychladnout. Listové těsto rozválíme na pomoučeném vále na dva obdélníky. Na každý obdélník do poloviny položíme plátek šunky, potřeme sýrovou náplní, přidáme řízek, druhý plátek šunky, potřeme hořčici. Okraje potřeme vejcem, těsto přeložíme a dobře přitiskneme. Ze zbytků těsta můžeme vykrojit ozdoby. Naplněné řízky necháme v chladu. Dvacet minut před podáváním je vložíme na plech,

potřeme vejcem a vhodně vyhřáté troubě upečeme dozlatova. Podáváme se salátem s krutony z toustového chleba.

Příprava sýrové náplně:

smetanu rozmícháme se žloutkem, rozdrobeným nebo nastrouhaným sýrem, solí, prpřem a nasekanou petrželkou.