

Plněné vepřové řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové maso 4 plátek
- Máslo 1 lžíce
- Šunka 50 g
- Hrášek sterilovaný 2 lžíce
- Hladká mouka 4 hrst
- Strouhanka 5 hrst
- Vejce 3 ks
- Rajčata 4 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Řízky odblaníme, naklepeme a osolíme. Na tuku opečeme drobně nakrájenou šunku, přidáme hrášek a 1 vejce, směs osolíme a necháme na ohni zhoustnout. Touto hotovou směsí potřeme řízky, přeložíme je v polovině a sepneme párátkem. Naplněné řízky obalíme v trojobalu a usmažíme ve větším množství rozpáleného oleje nebo tuku. Podáváme je s vařenými bramborami a obložené nakrájenou čerstvou zeleninou.