

Řízek s kyselým zelí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové maso 4 plátek
- Kysané zelí 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 5 hrst
- Vejce 1 ks
- Strouhanka 8 hrst

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Vepřové maso omyjeme a osušíme, nakrájíme, naklepeme, osolíme, obalíme v trojobalu a na rozpáleném tuku nebo oleji smažíme. Podáváme s kysaným zelím a houskovým knedlíkem.