

Cibulkové řízečky naruby

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřová kýta 800 g
- Strouhanka 180 g
- Cibule 500 g
- Vejce 2 ks
- Žampiony 100 g
- Smetana 2 kelímek
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na plátky. Osolené a opepřené řízky obalíme ve strouhance, kterou do masa vklepeme paličkou, a hned nato v rozšlehaných vejcích. Na pánvi v rozpáleném oleji je z obou stran prudce osmažíme. Žampiony sloupneme a nakrájíme na plátky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka. Zapékací misku vymažeme olejem, poklademe polovinou cibulových plátků a žampionů, na ně naskládáme osmažené řízky a posypeme zbylou cibulí se žampiony. Vše zalijeme smetanou ke šlehání a v troubě předehřáté na 180 stupňů pečeme přibližně půl hodiny.