

# Řízečky v pita chlebu

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** Suzannka



## Suroviny

- Vepřové maso 800 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 5 lžíce
- Strouhanka 0.5 miska
- Mrkev 1 ks
- Zelí červené 1 plátek
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Sezamové semínka 1 lžíce
- Pita chléb 4 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Restování

**Země:** Česká republika

## Postup:

Řízky naklepeme, osolíme a opepříme. Vejce rozšleháme, připravíme mouku a strouhanku a obalíme v klasickém trojobalu. V pánvi rozehřejeme olej a řízky na něm z každé strany asi 10 minut dozlatova osmažíme. Hotové řízky uchováme v teple. Mrkev očistíme, opláchneme, nastroháme na nudličky a smícháme se zelím. Zakapeme trochou citrónové šťávy, olivovým olejem, přidáme sezamová semínka, osolíme, opepříme a necháme chvíli zaležet. Pita chleby podle návodu rozpečeme v troubě a podélně nařízneme. Potom je naplníme zeleninovou směsí, přidáme do nich řízky, podélně rozkrojíme a podáváme.