

Řízky s jogurtem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové maso 4 plátek
- Mletá sladká paprika 1 špetka
- Kapi 1 ks
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Hřebíček 1 špetka
- Bílý jogurt 1 ks
- Skořice 1 špetka
- Bobkový list 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Řízky nařízneme a naklepeme. Jogurt smícháme s paprikou, posekanou kapií a kořením se solí. Směsí potřeme řízky a necháme v chladu uležet několik hodin, ideálně přes noc. Před přípravou rozpálíme olej na pánvi a přidáme bobkové listy, mletou skořici, pepř a promícháme. Vložíme na olej maso a po obou stranách opečeme.