

Smažený řízek

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Kýta 4 plátek
- Vejce 2 ks
- Mléko 2 lžíce
- Hladká mouka na obalení 300 g
- strouhanka na obalení 300 g
- Sůl 1 špetka
- Olej na smažení 0.5 hrnek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Omyté a osušené maso z obou stran naklepeme a osolíme. Takto připravené plátky postupně obalíme v mouce, vejcích rozšlehaných s mlékem a špetkou soli a nakonec ve strouhance - tu důkladně přitiskneme, aby z řízků při smažení neopadala. V rozpáleném oleji obalené řízky zvolna osmažíme z

obou stran do zlatova. Podáváme s vařenými brambory nebo bramborovým salátem.