

Přírodní řízek

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vepřové kotlety bez kosti 4 ks
- Hladká mouka na obalení 300 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Olej 2 lžíce
- Máslo 50 g
- Voda na podlití 1 hrnek

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Omyté a osušené kotlety naklepeme z obou stran, osolíme, opepříme a obalíme v mouce. Na rozpáleném oleji je prudce orestujeme z obou stran, mírně podlijeme a zvolna pod poklici dusíme do měkka. Pak je vyjmeme, z výpeku slijeme tuk a ve zbylé šťávě necháme rozpustit máslo. Vratíme zpět prohřát kotlety a podáváme s vařenými bramborami a zeleninovým salátem nebo se zeleninou dušenou na másle.