

Milánské řezy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí svíčková - plátky po 150 g 4 plátek
- Šunka 4 plátek
- Eidam - strouhaný 100 g
- Tuk 60 g
- Kečup 4 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky masa naklepeme, osolíme, opeříme a na rozpáleném tuku po obou stranách krátce opečeme. Každý plátek pokaapeme kečupem, posypeme strouhaným sýrem a ozdobíme šunkovým kornoutkem. Ještě chvilku smažíme na mírném ohni tak, aby se sýr roztavil. Podáváme s hranolky a zeleninovou oblohou.