

Zapečené řízky s čedarem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové řízky 4 plátek
- Máslo 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Cuketa malá 2 ks
- Rajčata 4 ks
- Bazalka 1 hrst
- Čedar 150 g
- Smetana 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Maso naklepeme, osolíme a opeříme. V pánvi rozpálíme tuk nebo olej a řízky na něm z každé strany prudce opečeme několik minut. Zapékací mísu vytřeme tukem a opečené řízky do ní naskládáme. Omyjeme cukety a nastrouháme je nahrubo. Rajčata omyjeme a nakrájíme je na malé kousky, Z bazalky otrháme lístky, smícháme je s cuketou, rajčaty a smetanou, osolíme a opeříme. Vzniklou cuketovou směs rozprostřeme na řízky v zapékací míse a poklademe plátky čedaru. Vložíme do trouby vyhřáté na 180 stupňů a zapékáme asi 15 - 20 minut. Hotové řízky podáváme s cuketovou směsí i sýrem společně s bramborovými kroketami.