

Smažený vepřový řízek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta 4 plátky 600 g
- Strouhanka 200 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Hladká mouka 100 g
- Vejce 2 ks
- Olej nebo sádlo 6 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou kýtu naklepeme, osolíme, opepříme, obalíme v hladké mouce, poté v rozšlehaných vejcích a vložíme do strouhanky a v té dokonale obalíme.

Rozpálíme olej nebo sádlo na pánvi a smažíme dozlatova.