

Smažený telecí řízek se sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- telecí maso 400 g
- vejce 2 ks
- mléko 0.5 dl
- ementál 50 g
- rajčata 200 g
- citrón 1 ks
- Strouhanka 300 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Telecí maso odblaníme a nakrájíme na řízky, naklepeme, osolíme a obalíme v mouce. Vejce vidličkou rozšleháme, přidáme mléko, strouhaný sýr, dobře rozmícháme a řízky v tom obalíme. Potom obalíme ve strouhance a na rozpáleném oleji nebo sádle smažíme. Rajčata umyjeme, nakrájíme na silnější kolečka, opečeme na oleji a poklademe na usmažené řízky a pokapeme citrónovou šťávou. Podáváme s opékanými brambory.