

Vamberecký řízek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- olej na smažení 1 ks
- sýr 4 plátek
- vepřová kýta 400 g
- sůl 1 ks
- jemné párky 120 g
- **trojobal**
- vejce 1 ks
- strouhanka 60 g
- mléko 2 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z kýty nakrájíme přes vlákno plátky. Mírně je naklepeme, osolíme a do středu každého z nich položíme plátek sýra, cibule a párku. Řízek přeložíme.

Vamberecký řízek obalíme v prosáté mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhance a smažíme v horkém oleji do zlatavé barvy.

Zlatavý vamberecký řízek podáváme jako klasický řízek.