

# Brněnské řízky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

**4289** kalorií , **9 g** cukrů , **28 g** tuků , **120 g** bílkovin

**Autor:** Roxana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/brnenske-rizky>

## Příprava

Řízky posolíme a tence naklepeme. Na másle opečeme drobně nakrájenou šunku, hrášek, je možno i mražený, 1 vejce, osolíme, popř. opepříme a necháme zhoustnout. Hotovou směs naklademe na řízky, přeložíme je v půli, sepneme párátkem, aby se směs nedostala ven, obalíme v trojobalu a smažíme na vyšší vrstvě tuku - nejradyji sádla. Usmažené klademe okapat na papírový ubrousek. Na talíři obložíme krájenými rajčaty a dílky citronu, papriky, podle toho, co máme k dispozici.

## Ingredience

- 4 větší plátky vepřové kýty
- 1 lžička soli - spíš dle potřeby
- 1 lžíce másla
- 10 dkg libové šunky
- 2 lžíce sterilovaného hrášku
- 3 ks vajec
- 2 hrnečky strouhanky - zase dle potřeby
- 2 hrnečky hladké mouky
- 5 lžic sádla - dle potřeby
- 2 ks rajčat, paprika, citron....

### ▣ Tip k receptu

Dobře se připravuje ve fritovacím hrnci z důvodu vyšší hladiny oleje. Já jsem ho však odbourala, protože jsem neměla přepálený tuk ráda a tak dávám raději vyšší vrstvu sádla. Vepřové zásadně smažím na sádle, svůj k svému, na chuti to je znát a stejně existují polemiky o tom, co je škodlivější, zda sádlo či tuky rostlinného původu.

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod

