

# Chutné vepřové řízky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**1495** kalorií , **9 g** cukrů , **64 g** tuků , **28 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** [https://srecepty.cz/chutne-veprove-  
rizky](https://srecepty.cz/chutne-veprove-rizky)

## Příprava

Maso osolíme, opeříme a obalíme ve strouhance, kterou do masa vklepeme. Takto připravené řízky obalíme ve vejcích a z obou stran prudce osmahneme na rozpáleném oleji. Osmahnuté maso přeložíme do zapékací misky. Vodu, hořčici, kečup, olej, vegetu a pepř smícháme a řízky zálivkou přelijeme. Maso přikryjeme a pečeme v troubě doměkka. Podáváme s bramborami a zeleninou.

## Ingredience

- 4 plátky Vepřového masa
- špetka soli
- troška pepře
- 1 hrneček strouhanky
- 2 vejce
- 4 lžíce rostlinného oleje
- 3 lžíce kečupu
- 1 lžíce Dijonské hořčice
- 2 dcl vody
- troška Vegety

## Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

