

# Mexické řízky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**1413** kalorií , **7 g** cukrů , **88 g** tuků , **130 g** bílkovin

**Autor:** planeta

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

## Příprava

Maso z vepřové kýty nejdříve umyjeme a nakrájíme na 4 řízky. Potřeme je prolisovaným česnekem, osolíme, opepříme a na rozpáleném oleji po obou stranách opečeme dozlatova. Maso vyndáme, cibuli a papriku omyjeme, nakrájíme na drobno, dáme na pánev a dusíme cca 10 minut. Potom přidáme na čtvrtky nakrájená rajčata. Po krátkém dušení maso obložíme zeleninou a podáváme.

## Ingredience

- 600 g vepřové kýty
- 50 g česneku
- 1 lžička soli
- troška pepře
- 70 g rostlinného oleje
- 60 g cibule
- 60 g papriky (kapie)
- 60 g rajčat

## Kategorie

Mexická, Celoročně, Maso, Exotika, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

