

# Nakladané vepřové řízky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 2h 40min , Porce: 6

**2029** kalorií , **0 g** cukrů , **22 g** tuků , **71 g** bílkovin

**Autor:** Roxana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/nakladane-veprouve-riezky>

## Příprava

Plátky kýty osolíme, opepříme a lehce naklepeme. Připravíme si marinádu z 500 ml velkého jogurtu (nejraději používám Selský), rozšleháme do něho vajíčka, přidáme grilovací koření a česnek, buď prolisovaný nebo může být i sušený. Dáme do chladničky a necháme den či dva řádně odležet. Poté je vyjmeme a obalíme ve strouhance a usmažíme na sádle. Podávám většinou s vařenými brambory, zdobenými pažitkou či petrželkou.

### Tip k receptu

Možné je dělat řízky i z kuřecích prsou, to je nechávám jen jeden den v marinádě. Jsou krásně křehké a měkké. Recept mi nedávno dala kamarádka a od té doby je jinak nedělám.



## Ingredience

- 6 plátků vepřové kýty
- 1 velké balení bílého jogurtu - Selský
- 1 lžička mletého barevného pepře
- 1 lžíce drceného česneku
- 2 lžíce grilovacího koření Rossk
- sůl dle potřeby
- 3 vejce
- 2 hrnečky strouhanky na obalení
- vepřové sádlo na smažení dle potřeby

## Kategorie

Halloween, Výjimečný den, Narozeniny, Silvestr, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Labužník, Návštěva, Rodina, Zkušený kuchař, Hlavní chod