

Řízková pánev



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 10

1433 kalorií , **3 g** cukrů , **5 g** tuků , **42 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/rizkova-panev>

Příprava

Vepřové řízky - mohou být třeba i kotlety, lehce naklepeme, osolíme a opeříme. Poté je obalíme v klasickém trojobalu a osmažíme na oleji. Anglickou slaninu nakrájíme na kostičky cibuli potom na kolečka a osmažíme jí na nakrájené slanině. Řízky dáme do pekáče, rozprostřeme je tam a navršíme na ně cibuli se slaninou. Zalijeme 3 kelímky smetany a necháme přes noc uležet v chladničce. Druhý den přilijeme 4-tý kelímek a pečeme v troubě asi 1 hodinu.

Ingredience

- 10 ks vepřových řízků
- troška pepře a soli
- 750 g cibule
- 750 g anglické slaniny
- 4 lžíce olivového oleje
- 4 balení smetany ke šlehání (šlehačka)
- 1 hrneček strouhanky
- 1 šálek hladké mouky
- 3 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

