

Vepřové řízky se sněhem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

2640 kalorií , **4 g** cukrů , **107 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-rizky-se-snehem>

Příprava

Maso naklepeme, osolíme a obalíme v mouce, v žloutcích rozmíchaných s mlékem, ve strouhance a nakonec ve sněhu z bílků. Pomalu smažíme v horkém tuku. Takto obalené řízky jsou šťavnatější než klasicky obalené a pěkně narostou.

Ingredience

- 4 vepřové řízky
- hladká mouka
- sůl
- 3 vejce
- strouhanka
- trocha mléka
- olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Návštěva, Hlavní chod