

Vepřové řízky na jogurtu



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

1495 kalorií , **0 g** cukrů , **61 g** tuků , **135 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-rizky-na-jogurtu-1>

Příprava

Maso nakrájíme na plátky, lehce naklepeme, osolíme, opepříme a opečeme na rozehřátém másle. Plátky masa urovnáme do zapékačské misky, přikryjeme plátky syrových brambor, osolíme a zalijeme jogurtem. Pečeme při 180°C 45 minut.

Ingredience

- 500 g vepřové panenky
- 500 g brambor
- 2 sklenky bílého jogurtu
- 2 lžíce másla
- pepř
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod