

Plněný vepřový řízek



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

3079 kalorií , **3 g** cukrů , **5 g** tuků , **31 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/plneny-veprovy-řízek>

Příprava

Vepřové řízky naklepeme. Na pánvi osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli a přidáme na proužky nakrájenou šunku, na kostky nakrájený uzený sýr a trochu ostré papriky. Chvilí opékáme. Řízky osolíme, opepříme a potřeme připravenou nádivkou. V půlce je přehneme, spíchujeme nití, obalíme v mouce a po obou stranách pomalu opékáme v rozpáleném oleji. Poté trochu podlijeme vodou a dusíme doměkka. Podáváme s brambůrkami.

Tip k receptu

Pokud podlijeme řízky místo vodou vývarem, můžeme ve výpeku pak udělat omáčku a dát ji na maso. Jako příloha je pak dobrá rýže.

Ingredience

- 1 cibule
- 4 vepřové řízky
- 100 g šunky
- 100 g uzeného sýra
- troška ostré mleté papriky
- špetka soli
- troška pepře
- 150 g hladké mouky
- 250 ml oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Klasika, Rodina, Hlavní chod

