

Pražský labužnický řízek

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

3019 kalorií , **1 g** cukrů , **214 g** tuků , **198 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/prazsky-labuznicky-rizek>

Příprava

Do odležaných rezňov urobíme kapsy a opatrne naklepeme tupou hranou noža. Do otvoru vložíme plátok šunky a polovicu rozrezaného vajca. Otvor uzavrieme sklepaním okrajov. Okoreníme a sprudka opečieme z oboch strán na masle alebo oleji. Prilejeme víno, pridáme soľ a očistené, umyté a pokrájané šampiňóny a dodusíme do mäkka. Rezne vyberieme a zvyšok zaprášime múkou, necháme dobre zovrieť, odstavíme a pridáme kyslú smotanu s citrónovou šťavou. Tesne pred podaním na stôl vložíme opatrne rezne a spolu zohrejeme. Podávame s knedľou alebo so zemiakovou kašou.

▣ Tip k receptu

Pre náročných labužníkov možno ako prílohu voľiť varenú špargľu. Tento rezeň som ochutnal v Prahe, na Hradčanoch.

Ingredience

- 600 g vepřové kotlety (4 řízky)
- 400 g šunky (4 plátky)
- 100 g másla
- 2 vařené vejce
- 400 ml bílého vína
- 400 g žampionů
- 150 ml zakysané smetany
- 1 citrón
- 50 g hladké mouky
- sůl dle potřeby
- 4 g mletého pepře

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod