Vepřové řízky s cibulovým pyré

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: **4**

430 kalorií , **2 g** cukrů , **2 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: https://srecepty.cz/veprove-rizky-s-cibulovym-pyre

Příprava

Vepřové řízky naklepeme, na krajích nařízneme, osolíme, opepříme a zprudka po obou stranách na polovině másla opečeme a dáme do tepla. Cibuli nakrájíme na plátky, necháme zesklovatět na vypečené štávě, pak přidáme na plátky pokrájená jablka, osolíme a dusíme do měkka. Pak cibuli s jablky rozmixujeme. Řízky dáme na mísu, obložíme cibulovým pyré. Podáváme s opečenými brambory.

Ingredience

- 4 vepřové řízky
- 5 větších cibulí
- 2 střední jablka
- 100 g másla
- pepř
- hladká mouka na obalení
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod