

Vepřové řízky s kari



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

419 kalorií , **0 g** cukrů , **28 g** tuků , **14 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-rizky-s-kari>

Příprava

Maso z vepřové kýty či plecka lehce naklepeme a velmi lehce osolíme. Vejce, mléko, Solamyl, kari koření, sojovou omáčku, Vegetu či podobné polévkové koření rozšleháme a případně dochutíme dle vlastní fantazie a chuti. Maso necháme asi 2 hodiny odležet, pak smažíme (já osobně nejraději na sádle, tady ale není na škodu olivový olej.) Smažíme hodně pomalu.

Tip k receptu

Podáváme s vařenou rýží, do které přidáme kari a hřebíček. Když zbude z obalování řízku, vylíj to do vody, ve které vařím rýži. Je pikantní.

Ingredience

- 2 plátky vepřového masa
- 1 vejce
- 2 lžíce Solamylu
- 1/2 dcl mléka
- 2 lžíce Vegety
- 3 lžičky kari koření
- 3 lžíce sojové omáčky sladké
- špetka soli dle potřeby
- dle potřeby olivový olej na smažení

Kategorie

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

