

# Chutné vepřové řízky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**1495** kalorií , **9 g** cukrů , **64 g** tuků , **28 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** [https://srecepty.cz/chutne-veprove-  
rizky](https://srecepty.cz/chutne-veprove-rizky)

## Příprava

Maso osolíme, opepříme a obalíme ve strouhance, kterou do masa vklepeme. Takto připravené řízky obalíme ve vejcích a z obou stran prudce osmahneme na rozpáleném oleji. Osmahnuté maso přeložíme do zapékací mísy. Vodu, hořčici, kečup, olej, vegetu a pepř smícháme a řízky zálivkou přelijeme. Maso přikryjeme a pečeme v troubě doměkka. Podáváme s bramborami a zeleninou.

## Ingredience

- ✓ 4 plátky Vepřového masa
- ✓ špetka soli
- ✓ troška pepře
- ✓ 1 hrneček strouhanky
- ✓ 2 vejce
- ✓ 4 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 3 lžíce kečupu
- ✓ 1 lžíce Dijonské hořčice
- ✓ 2 dcl vody
- ✓ troška Vegety

## Kategorie

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

