

Císařský řízek



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

722 kalorií , **1 g** cukrů , **58 g** tuků , **19 g** bílkovin

Autor: Petronila Havelkova

Odkaz: <https://srecepty.cz/cisarsky-rizek>

Příprava

Rozšleháme vejce a vmícháme postupně další suroviny - obě omáčky, obě hořčice, sůl, pepř, prolisovaný česnek a na závěr Solamyl. Necháme tuto směs asi 10 minut odležet. Mezitím si naklepeme plátky masa a poté je po obou stranách obalujeme ve směsi a vkládáme do misky. Zbylou směs nalijeme na plátky, přikrejeme misku buď víčkem nebo alobalem a necháme v chladničce do druhého dne. Čím déle jsou ve směsi, tím jsou pikantnější. Rozpálíme si tuk a vkládáme do něj řízky i se směsí. Trochu ztlumíme žár a přiklopíme pokličkou. Necháme usmažit dozlatova po obou stranách. Podáváme se zeleninou a bramborovou kaší.

Ingredience

- 4 plátky vepřové krkovice (můžou být i kuřecí prsa)
- 3 vejce
- 2 lžičky soli
- 2 lžičky mletého pepře
- 8 stroužků česneku
- 1 lžíce worcesterové omáčky
- 1 lžíce sojové omáčky
- 1 lžíce kremžské hořčice
- 1 lžíce plnotučné hořčice
- 1 lžíce solamylu
- 4 lžíce oleje na osmažení

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

