

Hovězí řízky z trouby



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 2

1426 kalorií , **0 g** cukrů , **55 g** tuků , **42 g** bílkovin

Autor: Edita

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-rizky-z-trouby>

Příprava

Troubu si předehřejeme na 180 °C. Dva plátky (cca 1 cm silné) omyjeme a osušíme. Lehce naklepeme, opeříme a osolíme a potřeme hořčicí. Obalíme ve strouhance a pak ve vajíčku, do kterého jsme přidali ještě špetku soli. Hned je osmažíme na zahřátém másle (cca 1 minutku). Pak řízky naskládáme do pekáčku a poklademe na kolečka nakrájenou cibulí. Vše zalijeme vývarem a pečeme 20 minut, pak obrátíme a dopékáme ještě 25 až 30 minut. Servírujeme s brambory, které přelijeme výpekem a cibulkou.

Ingredience

- ✓ 4 plátky hovězího zadního
- ✓ 1 lžička plnotučné hořčice
- ✓ strouhanka na obalení
- ✓ 2 vejce
- ✓ 2 červené cibule
- ✓ 50 g másla
- ✓ 1,5 dcl hovězího vývaru
- ✓ sůl
- ✓ pepř

Kategorie

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

