

Jehněčí řízky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min

Celkový čas: 0min , Porce: 4

1864 kalorií , **0 g** cukrů , **105 g** tuků , **39 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/jehneci-rizky>

Příprava

Maso naklepeme, osolíme a opeříme.
Opečeme je na másle, poté dusíme za občasného podlévání vodou a borovičkou.
Necháme vychladnout a studené řízky obalíme v rozšlehaném vejci, strouhance - může být i chleba a smažíme na oleji.
Podáváme s vařenými bramborami, bramborovým salátem nebo hranolkami.

Ingredience

- ✓ 600 g jehněčí kýta (4 plátky)
- ✓ 50 g másla
- ✓ 50 ml Borovičky
- ✓ 2 vejce
- ✓ strouhanka na obalení
- ✓ olej na smažení
- ✓ pepř
- ✓ sůl

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod