

Nakladané vepřové řízky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 2h 40min , Porce: 6

2029 kalorií , 0 g cukrů , 22 g tuků , 71 g bílkovin

Autor: Roxana

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

Příprava

Plátky kýty osolíme, opeříme a lehce naklepeme. Připravíme si marinádu z 500 ml velkého jogurtu (nejraději používám Selský), rozšleháme do něho vajíčka, přidáme grilovací koření a česnek, buď prolisovaný nebo může být i sušený. Dáme do chladničky a necháme den či dva řádně odležet. Poté je vyjmeme a obalíme ve strouhance a usmažíme na sádle. Podávám většinou s vařenými brambory, zdobenými pažitkou či petrželkou.



Tip k receptu

Možné je dělat řízky i z kuřecích prsou, to je nechávám jen jeden den v marinádě. Jsou krásně křehké a měkké. Recept mi nedávno dala kamarádka a od té doby je jinak nedělám.



Ingredience

- ✓ 6 plátků vepřové kýty
- ✓ 1 velké balení bílého jogurtu - Selský
- ✓ 1 lžička mletého barevného pepře
- ✓ 1 lžíce drceného česneku
- ✓ 2 lžíce grilovacího koření Rossk
- ✓ sůl dle potřeby
- ✓ 3 vejce
- ✓ 2 hrnečky strouhanky na obalení
- ✓ vepřové sádlo na smažení dle potřeby

Kategorie

Halloween, Výjimečný den, Narozeniny, Silvestr, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Labužník, Návštěva, Rodina, Zkušený kuchař, Hlavní chod