

Obrácené řízky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

2715 kalorií , **0 g** cukrů , **201 g** tuků , **39 g** bílkovin

Autor: Evík

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

Příprava

Kotlety lehce naklepeme, osolíme, poté je obalíme ve strouhance a teprve potom v rozšlehaném vejci. Rozpálíme na pánvi olej a kotlety zprudka opečeme. Pak vezmeme pekáček, do něj vyskládáme kotlety, hezky je rozložíme, poté zalijeme směsí Moravanky včetně nálevu. Na každou kotletu položíme menší lžičku másla a zapečeme v troubě asi tak 30 minut.

Ingredience

- ✓ 4 vepřové kotlety
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 hrneček strouhanky
- ✓ 2 vejce
- ✓ 150 ml slunečnicového oleje
- ✓ 1 sklenka Moravanky
- ✓ 4 lžičky másla

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné,
Maso, Jídlo na každý den, Klasika, Rodina,
Hlavní chod

