

Olomoucké řízky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 6

3466 kalorií , **3 g** cukrů , **235 g** tuků , **42 g** bílkovin

Autor: Evík

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

Příprava

Vepřové řízky lehce poklepeme, osolíme s opepříme z obou stran. Na každý řízek na jednu polovinu položíme plátek anglické slaniny a jeden tvarůžek. Řízek přehneme a sepneleme párátkem. Poté obalíme v klasickém trojobalu a usmažíme na oleji.

Ingredience

- 4 plátky vepřových řízků
- 4 plátky anglické slaniny
- 4 ks tvarůžků
- 10 lžic hladké mouky
- 2 vejce
- 1 hrneček strouhanky
- troška pepře
- špetka soli
- 250 ml slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Rodina, Hlavní chod

