

# Řízek plněný celerem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 55min , Porce: 2

**1082** kalorií , **0 g** cukrů , **87 g** tuků , **45 g** bílkovin

**Autor:** heladon

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/rizek-plneny-celerem>

## Příprava

Z uvedeného množství vepřové pečeně uděláme dva silnější řízky, do kterých uděláme kapsu pro naplnění. Náplň se skládá z jemně nastrohaného celeru který je smíchán se strouhankou a pro zlešení chutě je přidán slunečnicový olej. Toto vše dobře promícháme a plníme. Naplněné řízky dáme na rozpálenou pánev a opečeme na sucho z obou stran, mítně podlijeme vývarem a dusíme do měkka. Podáváme s dušenou rýží.

## Ingredience

- ✓ 300 g vepřové pečeně
- ✓ 100 g celeru
- ✓ 60 g strouhanky
- ✓ 2 lžičky slunečnicového oleje
- ✓ 3 dcl vývaru

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod