

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