

Řízky plněné cibulí



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

900 kalorií , **6 g** cukrů , **6 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/rizky-plnene-cibuli>

Příprava

Řízky naklepeme, osolíme a opepříme. Polovinu každého řízku natřeme hořčicí a rozšlehaným žloutkem. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno, rozdělíme na řízky, přidáme trochu křenu, řízky přeložíme a spojíme párátkem. Na pánvi je zprudka opečeme na oleji z obou stran, podlijeme teplou vodou a přikryté dusíme. Hotové řízky vyjmeme, šťávu zahustíme moukou rozkvedlanou ve smetaně, dochutíme vegetou, pepřem, hořčicí a ještě chvíli povaříme.

Ingredience

- ✓ 4 větší vepřové řízky
- ✓ 2 cibule
- ✓ sůl
- ✓ mletý pepř
- ✓ plnotučná hořčice
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 1 lžíce strouhaného křenu
- ✓ 2 lžíce zakysané smetany
- ✓ olej
- ✓ Vegeta
- ✓ voda
- ✓ hladká mouka

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Rodina, Hlavní chod