

Řízky s jablky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

266 kalorií , **31 g** cukrů , **4 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/rizky-s-jablky>

Příprava

Maso omyjeme a nakrájíme na řízky. Mírně naklepeme a osolíme. Obalíme v mouce a na másle zprudka opečeme. Potom řízky přendáme do pekáčku. Jablka oloupeme, nakrájíme na kolečka a na troše másla podusíme. Mandle dáme na chvíli do vroucí vody, poté slijeme a mandle oloupeme. Poté je nasekáme. Na každý řízek dáme jablka, potřeme medem a posypeme mandlemi. Maso můžeme podlít vypečenou šťávou. Pekáč vložíme do vyhřáté trouby asi na 15 minut při 180°C. Podáváme s rýží.



Ingredience

- 600 g vepřové kýty
- 400 g jablek
- 80 g mandlí
- 2-3 lžíce medu
- troška másla
- 2 lžíce hladké mouky
- špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod