

Řízky z pirátské krčmy



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

148 kalorií , 0 g cukrů , 1 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/rizky-z-piratske-krcmy>

Příprava

Řízky naklepeme, osolíme, opeříme a z jedné strany je posypeme moukou a nasekaným estragonem. Maso obrátíme a z druhé strany jej potřeme hořčicí a opět posypeme estragonem. V pánvi rozežřejeme olej a řízky zprudka opečeme. Pak zalijeme smetanou a rumem, promícháme a chvíli povaříme. Podáváme s bramborovými krompýřkami, hranolky nebo bramboráčky.

Ingredience

- ✓ 4 vepřové řízky
- ✓ sůl a pepř podle chuti
- ✓ troška hladké mouky
- ✓ troška čerstvého estragonu
- ✓ lžíce hořčice
- ✓ 200 ml smetany
- ✓ 3 lžíce rumu
- ✓ olej

Kategorie

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

