

Smažený vepřový řízek v bramboráku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

2119 kalorií , **0 g** cukrů , **207 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: labe

Odkaz: <https://srecepty.cz/smazeny-veprovny-rizek-v-bramboraku>

Příprava

Oloupané brambory jemně nastrouháme a vzniklou vodu z nich částečně slijeme. Přidáme mléko, vejce, utřený česnek, pepř, majoránku a tolik mouky, aby vzniklo zahoustlé těsto. Vše dobře promícháme. Plátky masa na okrajích nařízneme, naklepeme, osolíme a zprudka po obou stranách v rozpáleném oleji opečeme. V jiné pánvi rozejhřejeme nový olej, vložíme část bramborového těsta, utvoříme z něj tenčí placičku, dáme na ni plátek masa a smažíme. Když se těsto propeče, dáme navrch na maso znovu část těsta, rozetřeme, obrátíme a dosmažíme.

Ingredience

- 4 plátky vepřového masa
- 5 středně velkých syrových brambor
- 2 lžíce mléka
- 1 vejce
- 4 stroužky česneku
- 4 lžíce polohrubé mouky
- majoránka
- sůl
- pepř
- olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

