

Srbské řízky



Obtížnost: □□□□□

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

584 kalorií , **0 g** cukrů , **60 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/srbske-rizky>

Příprava

Maso naklepeme, na okrajích nařízneme, opepříme a osolíme. Na trošce oleje zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme nudličky paprik, plátky rajčat a rajčatový protlak. Zvolna dusíme, až se všechna šťáva vydusí. Zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vlažnou vodou a ještě chvíli podusíme. Zbytek oleje rozpálíme a připravené kotlety na něm po obou stranách opečeme. Kotlety dáme na talíř a přelijeme zeleninovou směsí. Podáváme s opečenými či jinak upravenými brambory nebo jen s chlebem. Místo čerstvé zeleniny můžeme použít sterilované lečo.

Ingredience

- 4 vepřové kotlety
- 2-3 rajčata
- 2 papriky (kapie)
- 1 lžíce rajčatového protlaku
- 2 cibule
- 1 lžíce hladké mouky
- špetka pepře
- špetka soli
- 4 lžíce rostlinného oleje

Kategorie

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

