

Srnčí řízky na žampiónech



Obtížnost:

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

123 kalorií , 6 g cukrů , 1 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/srn-ci-rizky-na-zampionech>

Příprava

Srnčie rezne prešpikujeme údenou slaninou, posolíme, okoreníme mletým korením, pomúčime a na rozohriatom oleji rýchlo opečieme. Opečené rezne vyberieme a na výpeku a masle opražíme pokrúpané žampiňóny. Pridáme kečup, trochu múky, podlejeme vodou a dusíme. Nakoniec pridáme opečené srnčie rezne a dodusíme.



Tip k receptu

Podávame na krajčekoch opečeného sendviča. Ako prílohu podávame zemiakové lupienky a brusnice.

Ingredience

- ✓ 600 g srnčí kýty
- ✓ 50 g uzené slaniny
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 2 lžíce kečupu
- ✓ 100 g žampiónů
- ✓ 30 g másla
- ✓ 4 plátky veku
- ✓ PŘILOHA: 500 g brambor
- ✓ 4 lžíce brusinek
- ✓ pepř a sůl podle potřeby
- ✓ 100 ml olivového oleje

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Redukční, Léto, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod