

Vepřové řízky s česnekem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 5min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

2169 kalorií , **2 g** cukrů , **168 g** tuků , **76 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Maso nakrájíme na plátky, lehce naklepeme, potřeme stroužky česneku, osolíme, obalíme v mouce, vejci, strouhance a dáme smažit.

Ingredience

- 500 g vepřového masa
- 4 stroužky česneku
- 2 ks vajec
- 50 g hladké mouky
- 50 g strouhanky
- 5 lžic olivového oleje
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná,
Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod