

Vepřové řízky s cibulovým pyrém

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

430 kalorií , 2 g cukrů , 2 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: jessynka

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

Příprava

Vepřové řízky naklepeme, na krajích nařízneme, osolíme, opepříme a zprudka po obou stranách na polovině másla opečeme a dáme do tepla. Cibuli nakrájíme na plátky, necháme zesklivatět na vypečené šťávě, pak přidáme na plátky pokrájená jablka, osolíme a dusíme do měkka. Pak cibuli s jablky rozmixujeme. Řízky dáme na mísu, obložíme cibulovým pyrém. Podáváme s opečenými brambory.

Ingredience

- 4 vepřové řízky
- 5 větších cibulí
- 2 střední jablka
- 100 g másla
- pepř
- hladká mouka na obalení
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod