

Vepřové řízky v šunkovém těstíčku

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 15min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 4

2495 kalorií , **0 g** cukrů , **204 g** tuků , **87 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-rizky-v-sunkovem-testicku>

Příprava

Těstíčko připravíme takto: Rozmícháme vejce s na nudličky nakrájenou šunkou a najemno nasekanou petrželkou, osolíme a zahustíme hrubou moukou. Maso nakrájíme na plátky, mírně naklepeme, osolíme, dáme na rozpálený olej do pánvičky a navrch masa dáme těstíčko. Až je těstíčko zatuhlé, obrátíme plátek masa těstíčkem dolů a navrch masa opět dáme těstíčko a smažíme, dokud není těstíčko zatuhlé.

Ingredience

- 500 g vepřového masa
- 100 g šunky
- 2 ks vajec
- 100 g hrubé mouky
- 10 lžic olivového oleje
- špetka petrželky
- špetka pepře
- 1 špetka soli
- 1 špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod