

Vepřové řízky v sýrové peřince



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 20min

Celkový čas: 45min , Porce: 4

323 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-rizky-v-syrove-perince>

Příprava

Těstíčko připravíme z vajec, hladké mouky a mléka. Maso naklepeme, osolíme a obalíme v těstíčku. Hned osmažíme na pánvi. Hotové řízky naskládáme do pekáčku posypeme strouhaným sýrem, zalijeme šlehačkou a dáme zapéct do vyhřáté trouby na 150° C. Podáváme s bramborem, bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

Ingredience

- ✓ 4 plátky vepřové kýty
- ✓ špetka soli
- ✓ 300 g nastrohaného eidamu
- ✓ 1 balení smetany ke šlehání
- ✓ 2 vejce
- ✓ 6 lžíc hladké mouky
- ✓ 160 ml mléka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

