

Řízky úplně jinak

Ingredience

- vepřové řízky
- strouhanka
- vejce dle počtu řízků
- sůl, pepř
- bujon
- voda — 0,5 l
- olej
- máslo — 0,25

Postup

Vepřové řízky nejdříve trochu naklepeme, mírně osolíme, trošku opepříme a pokládáme do strouhanky, ve které je naklepeme tak, abychom do nich vbouchali co nejvíce strouhanky. Až není vidět maso a celý řízek je pokrytý strouhankou obalíme ho v rozšlehaném vajíčku a osmažíme na oleji. Mezitím necháme svařit 1 kostku bujonu se $\frac{1}{4}$ kostky másla a $\frac{1}{2}$ litrem vody. Osmažené řízky naskládáme do pekáčku a přelijeme vývarem z bujonu. Celé dáme zapéct do trouby až se vývar zredukuje a nasákne do řízků.