



Vídeňský řízek

Ingredience

telecí řízky
vejce
hladká mouka
strouhanka
sůl
pepř
olej na smažení
citron

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Přes potravinovou folii rozklepeme maso na řízek asi 0,5 cm tlustý. Maso osolíme a opepříme z obou stran, na kraji z obou stran nařízneme, aby se maso nekroutilo při smažení. Plátky obalíme z obou stran v hladké mouce, poté v rozšlehaném osoleném vajíčku a nakonec ve strouhance. Smažíme ve větší...

Vídeňský řízek - recept

Přes potravinovou folii rozklepeme maso na řízek asi 0,5 cm tlustý. Maso osolíme a opepříme z obou stran, na kraji z obou stran nařízneme, aby se maso nekroutilo při smažení. Plátky obalíme z obou

stran v hladké mouce, poté v rozšlehaném osoleném vajíčku a nakonec ve strouhance. Smažíme ve větší vrstvě rozehřátého oleje z každé strany asi 8 minut do hněda a necháme chvíli na ubrousku, který vysaje přebytečný tuk.

Vídeňský řízek se podává s vařenými bramborami. Před podáváním zakapeme řízek citrónovou šťávou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí