



Koření Lizela web: www.lizela.cz tel: 776 712 452 Facebook: @LizelaKoreni

OBRÁCENÉ ŘÍZKY

RECEPT CCA PRO 4 OSOBY

| ČAS PŘÍPRAVY 10 MINUT | ČAS VAŘENÍ: 1 HODINA | ČAS CELKEM: 1 HODINA 10 MINUT |
|---|-------------------------|--|
| <p style="text-align: center;"><u><i>Ingredience:</i></u></p> <ul style="list-style-type: none">• 4 vepřové kotlety• 1 cibule• 4 plátky slaniny• 2 vejce• strouhanka• olej• česnek• koření Čarodějka | | <p style="text-align: center;"><u><i>Postup:</i></u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Vepřové kotlety omyjete ve studené vodě a usušíte papírovou utěrkou. Poté si oloupete a utřete česnek.2. Maso naklepete, okořeníte Čarodějkou a potřete česnekem.3. Připravíte si do misek strouhanku a vejce, která rozšleháte. Obalíte ve strouhance, poté ve vejcích.4. Na pánvi rozpálíte olej a po obou stranách usmažíte 5minut.5. Předehřejete si troubu na 200. Řízky naskládejte do pekáče, pokladete plátky slaniny a posypete na kolečka nakrájenou cibulí. Podlijete 250ml vody se lžící oleje.6. Pečete odkryté doměkka cca 30minut.7. Podávejte s bramborem či bramborovou kaší. |