

Suroviny

(pro 4 osoby)

4 vepřové řízky z kýty

hladká mouka

3 vejce

strouhanka

20 g másla

120 g šunky

50 g sterilovaného hrášku

mléko

150 g sádla

sůl

Postup

Na pánvi rozehejeme máslo, přidáme šunku nakrájenou na kostičky a necháme prohřát. Pak přidáme sterilovaný okapaný hrášek, 1 vejce, osolíme a vaříme za stálého míchání do ztuhnutí. Řízky naklepeme, osolíme a nanese na ně šunkovou směs (ne až k okrajům). Přeložíme je jako taštičky, okraje paličkou sklepneme, můžeme spíchnout párátkem. Řízky obalíme nejprve v mouce, pak v rozšlehaném vejci a nakonec ve strouhance. Zvolna smažíme po obou stranách na sádle.

Příloha: bramborová kaše, kompot nebo salát