

Napsal uživatel Pája  
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:20

---

### Suroviny

4 řízky z vepřového masa  
4 sardelová očka  
8 lístků máty peprné  
1 rajče  
2 stroužky česneku  
olej  
sůl, pepř

### Postup

Řízky naklepeme, osolíme a z jedné strany potřeme prolisovaným česnekem. Do středu každého řízku dáme rozmotané sardelové očko, omyté lístky máty a měsíček oloupaného rajčete. Maso přeložíme napůl a spojíme párátkem. Na rozpáleném oleji osmažíme z obou stran dozlatova.

Podáváme s pečenými brambory a se zeleninou.