

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.