

Řízky úplně jinak



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Vepřové řízky, strouhanka, vejce - dle počtu řízků, sůl, pepř, 1 bujon, 1/2l vody, olej, 1/4 másla (=půlka velké kostky)

POSTUP PŘÍPRAVY



Vepřové řízky mírně osolíme, trošku opepříme a pokládáme do strouhanky, ve které je naklepeme tak, abychom do nich "vbouchali" co nejvíc strouhanky. (Je lepší si řízky nejdřív trochu předklepat).



Až není vidět maso, ale celý řízek je pokrytý strouhankou, obalíme v rozšlehaném vajíčku a osmažíme na oleji.



Mezitím necháme svařit 1 kostku bujonu s 1/4 kostkou másla a 1/2 litrem vody. Osmažené řízky naskládáme do pekáčku a přelijeme vývarem z bujonu. Celé dáme zapéct do trouby, až se vývar zredukuje a nasákne do řízků. Uvidíte, že něco tak dobrého jste dlouho nejedli.....

Výborné s bramborovou kaší...

VEPŘOVÉ MASO ZAPÉKANÉ SE SÝREM, VE ŠTÁVĚ Z MASOXU



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

750g VEPŘOVÉ KRKOVICE (PLEC, KÝTA), 4 STŘEDNÍ CIBULE, 300g SÝRU CIHLA, PEPŘ, 2ks MASOXU A 1l VODY.

POSTUP PŘÍPRAVY

MASO NAKRÁJÍME NA PLÁTKY, NAKLEPEME A ROZLOŽÍME DO PEKÁČE, OPEPŘÍME (NESOLIT), NA MASO POKLADEME CIBULI (KRÁJÍM NA PŮLKOLEČKA) A POSYPEME NASTOUHANÝM SÝREM. V HRNCI SI ROZVAŘÍME V LITRU VODY MASOX A ZALIJEME PŘIPRAVENÉ MASO A DÁME PÉČT DO TROUBY NA 200°C ASI 1a1/2HOD.



INGREDIENCE



MASO NAKLEPEME A ROZLOŽÍME NA PEKÁČ A OPEPŘÍME.



POSYPEME CIBULÍ.



ZASYPEME STROUHANÝM SÝREM.



V HRNCI SI ROZVAŘÍME MASOXY.



ZALIJEME PŘIPRAVENÉ MASÍČKO A DÁME PÉCT NA 200°C ASI 1a1/2 HODINY.



A JE HOTOVO, JE TO VÝBORNÉ, URČITĚ VYZKOUŠEJTE. PODAVÁME S RÝŽI NEBO VAŘENÝM BRAMBOREM. DOBROU CHUŤ!!!

Vynikající maso v hořčici



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Maso (jedno jaké, plátky, kousky..), troška oleje, půl kelímku kremžské hořčice (malé zapoměla jsem dodat), ale jestli děláte pro velkou rodinu, tak můžete i celou buď malou nebo i velkou, podle toho jak vám chutná, 2 velké cibule, 1 palička česneku, sůl a pepř.

POSTUP PŘÍPRAVY

Maso naklepat, dát do misky, posolí se, opepří, zalije se hořčicí smíchanou s malinkým množstvím oleje a poklade se velkou vrstvou nakrájené cibule a česneku. Takhle naložené masíčko se nechá přes noc naložené. Druhý den se zprudka opeče, poté se podlije a dá se do trouby péct, prvně zakryté a potom se to nechá opéct.

Až je maso měkké, tak se může baštit, neuvěřitelné, co dokáže jenom hořčice...

Medvědí tlapa - delikatesa pro mlsné chlapy



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

krkovice nebo kotleta, bramboráky, kysané zelí, zakysaná smetana

POSTUP PŘÍPRAVY

Připravíme si bramboráky... buď můžete použít už hotovou směs a nebo si je udělat. Bramboráky děláme co největší, já je dělám na titanové pánvi a dělám je i vyšší, aby byly skutečně přílohou.

Naklepeme si maso, osolíme a opečeme na pánvi.

Hotové bramboráky si dáme na talíř, pak položíme kotlety nebo krkovici, spíše ke kraji, na to dáme kysané zelí a bramborák přehneme. Na takto připravenou kapsu dáme ještě smetanu. Bramboráky: 1/2 kg nastrohaných oloupaných syrových brambor, 60 g hladké mouky, pepř, 3 lžíce mléka, utřený česnek, trocha majoránky, 1 vejce, sůl
Bramboráky můžete udělat i z cukety.... pak ale musíte dát více mouky, protože cuketa má více vody.



Hotové bramboráky



opečeme maso



na bramborák položíme maso, dáme zelí a přehneme

Cibulové řízečky naruby



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Vepřová kýta - dle strávníků - 0,5 kg cibule - strouhanka - 2 vejce - 2 smetany ke šlehání - sterilizovaná kapie, sůl, pepř, olej

POSTUP PŘÍPRAVY

Maso naklepeme, osolíme, opeříme a obalíme napřed ve strouhance - strouhanku do maso prostě vboucháme, pak obalíme v rozšlehaných vejcích a hned šupneme do rozpáleného oleje a prudce z obou stran osmahneme.

Plech si vymažeme /stačí lehounce/, poklademe půlkou nakrájené cibule /krájíme na kolečka/, na cibuli klademe osmažené maso, zasypeme druhou půlkou cibule, přidáme sterilizovanou kapii, vše zalejeme šlehačkou a zapékáme v troubě cca 30 minut při 180 stupních.

Kalorická bomba, ale kdo u nás jedl, dost mlaskal !

Obměny: někdy přidám sterilizované žampiony - taky dobrý...

Příloha: pečené brambory, bramborová kaše ...