



1

Maso nakrájíme na větší kostky.



2

Cibuli oloupeme.



3

Cibuli nakrájíme na kostičky.



4

Do hrnce dáme sádlo a zapneme sporák.



5

Do rozpáleného sádla dáme cibuli.



6

Cibuli občas promícháme, aby se nepřipálila. Pomalu restujeme asi 15 minut.



7

K orestované cibuli přidáme maso a promícháme. Restujeme, dokud se nevypaří voda z masa, cca 10–15 minut.



8

Mezitím maso osolíme.



9

Přidáme pepř.



10

Přidáme kmín.



11

Přidáme mletou papriku.



12

Do hrnce dáme rajčatový protlak.



13

Promícháme.



14

Podlijeme vodou tak, aby bylo maso ponořené.



15

Hrnc zakryjeme pokličkou a dusíme do změknutí masa.



16

Občas promícháme a zkontrolujeme množství vody. Když je potřeba, trochu vody dolijeme.



17

Oloupeme česnek.



18

Když je maso měkké, přidáme majoránku.

Vepřový řízek



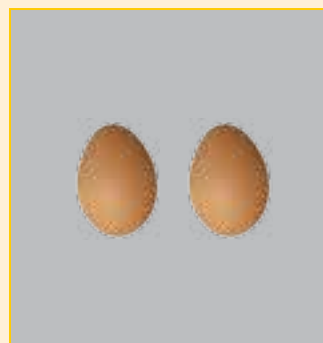
Na 4 porce potřebujeme:



500 g vepřové kotlety
(4 plátky)



sůl



2 vejce



hladká mouka



strouhanka



3 lžice sádla



1

Maso nakrájíme na plátky.



2

Maso lehce naklepeme.



3

Osolíme.



4

Vejce rozklepneme do misky.



5

Vejce rozšleháme.



6

Maso obalíme v hladké mouce.



7

Dále obalíme v rozšlehaném vajíčku.



8

Nakonec obalíme ve strouhance.



9

Na pánev dáme sádlo a zapneme sporák.



10

Do rozpáleného sádla dáme řízky a pomalu smažíme.



11

Když jsou řízky z jedné strany osmažené, obrátíme je.



12

Dozlatova osmažené řízky vyjmeme.



13

Můžeme podávat s kolečkem citronu.

