

Napsal uživatel Pája
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:25

Suroviny

5 řízků z kýty

sůl, pepř

50 g hladké mouky + 1 lžíce hladké mouky

1 vejce

2 lžíce piva

150 g oleje

1 lžička brusinek

1 lžička jeřabinek

1 lžička rybízového rosolu

citrónová kůra

citrónová šťáva

křen

Postup

Naklepané řízky osolíme a opeříme. Vejce rozšleháme, přidáme 50 g mouky a pivo a v tomto těstíčku omočíme řízky z obou stran. Smažíme po obou stranách dozlatova a pak je uložíme do zapékačské misky s pokličkou. Do části tuku, který nám zbyl na pánvi dáme lžici mouky a připravíme zlatou jíšku. V 200 ml teplé vody rozpustíme rybízový rosol, brusinkový a jeřabinový kompot. Přidáme k jíšce a za stálého míchání povaříme. Ochutíme citrónovou kůrou a šťávou. Přecedíme a při podávání s touto směsí podléváme řízky. každý řízek posypeme strouhaným křenem.

Podáváme s bramborovou kaší nebo bramborami a salátem či kompotem.