

Telecí řízek

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Umyté telecí maso osušíme, odblaníme, naklepeme, osolíme a obalíme v mouce. Vejce rozšleháme, přidáme mléko, nastrohaný sýr, rozmícháme a řízky namočíme ve směsi. Poté je obalíme ve strouhance a osmažíme na oleji. Rajčata umyjeme, nakrájíme na kolečka, opečeme na oleji po řízkách, poklademe na usmažené řízky a pokapeme citrónovou šťávou.

Ingredience

- **Rajčata** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Citróny** - 32 g
- **Strouhanka** - 32 g
- **Jihočeské mléko trvanlivé polotučné 1,5% 1 l** - 160 g
- **Telecí maso 550 g** - 280 g
- **Olej slunečnicový** - 36 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 40 g
- **Vejce** - 40 g
- **Ementál** - 20 g

