

# Telecí řízky s mátovým hráškem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- strouhanka 140 g
- hladkolistá petrželka 50 g
- česnek 1 stroužek
- citrónová kůra 2 lžíce
- telecí maso 4 plátek
- sůl 2 špetka
- pšeničná mouka 3.5 lžíce
- vejce 2 ks
- **Na mátový hrášek:**
- máslo 2 lžíce
- hrášek 180 g
- máta 50 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- citrón 1.2 ks

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

V míse smícháme strouhanku, petrželku, oloupaný a nadrobno nasekaný česnek a citrónovou kůru.

Řízky po stranách nařízneme, osolíme je a obalíme postupně v mouce, pak v rozšlehaných vejcích a nakonec v ochucené strouhance. Vložíme je do pánve s rozpáleným olejem a opečeme z každé strany 2 minuty. Pak řízky přeložíme do pekáčku a vložíme ještě na 10 minut do trouby vyhřáté na 200 °C.

Mezitím nasypeme rozmrzlý hrášek do misky. Přidáme nasekanou mátu, osolíme, opepříme, trochu pokapeme citronovou šťávou a promícháme.

Řízky rozdělíme na talíře a podáváme s připraveným hráškem.

-----  
TIP: Hrášek můžete před podáváním prohřát na pánvi nebo v mikrovlnné troubě. Jako příloha je ideální bramborová kaše.