

# Bolehošťský řízek

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Sušené houby 2 hrst
- Cibule 1 ks
- Sádlo 1 lžíce
- Slanina 200 g
- Strouhaný křen 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Mletý pepř dle chuti 1 špetka
- Vepřová kýta 500 g
- Hladká mouka na obalení 1 miska
- Hovězí vývar 300 ml

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Sušené houby dejte do misky a spařte je horkou vodou. Po 10 minutách scedte a nechte okapat. Cibuli nasekejte najemno a osmažte ji na sádle spolu s nadrobno nakrájenou slaninou. Přidejte překrájené a podle potřeby propláchnuté zelí, křen, polovinu nakrájených hub a utřeny česnek. Za stálého míchání opečte asi 5 minut. Poté směs osolte a opepřete. Z vepřové kýty nakrájejte přes

vlákno plátky, naklepejte je dotenka a osolte. Na každý dejte část směsi, zabalte, spíchněte párátkem a obalte v mouce. Řízky vyskládejte do sádlem vymaštěného pekáče a při 170 °C asi 40 minut pečte. Řízky vyndejte z pekáčku, výpek zaprašte moukou, krátce osmažte, zalijte vývarem a povařte do mírného zhoustnutí. Přidejte zbylé houby a dochuťte soli a pepřem.