

# Bělehradský řízek

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- olej 2 lžíce
- brambory 300 g
- zelená paprika 2 ks
- cibule 1 ks
- česnek 3 stroužek
- rajče 6 ks
- vepřový řízek 4 ks
- **na ozdobu**
- petrželka 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Jugoslávie

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Řízky naklepeme, na okrajích nařzneme a na oleji opečeme. Přendáme je na nahřátý talíř, aby nevychladly.

Cibuli oloupeme a ostatní zeleninu očistíme. Do tuku po pečení masa přidáme cibuli nakrájenou na kolečka a papriky nakrájené na proužky. Doplníme o spařená, oloupaná a pokrájená rajčata, za stálého míchání podusíme.

Brambory oloupeme a uvaříme v osolené vodě. Vychladlé brambory nakrájíme na kostky, přidáme do směsi, prohřejeme a okořeníme česnekem utřeným se solí.

Bělehradský řízek položíme na talíř, pokryjeme zeleninovou směsí a ozdobíme petrželkou.