

# Smažené telecí řízky plněné sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- sůl 1 ks
- ementál 4 plátek
- olej na smažení 120 g
- mletý pepř 1 ks
- telecí řízek 4 plátek
- **trojobal**
- vejce 2 ks
- strouhanka 100 g
- hladká mouka 50 g

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Švýcarsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Řízky tence naklepeme, osolíme, opepříme.

Na polovinu každého řízku položíme plátek sýra. Maso přehneme a okraje sepneme párátkem nebo kovovou jehlicí. Pak řízky obalíme v klasickém trojobalu - v mouce, rozšlehaných vejcích a strouhance. Telecí řízky plněné sýrem smažíme na rozehřátém tuku.

Smažené telecí řízky plněné sýrem podáváme s bramborovou kaší nebo s brambory podle chuti.