

Vepřový řízek s pikantní rajčatovou omáčkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 180 °C. Cibuli a 2 stroužky česneku oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Chilli papričku podélně překrojíme, zbavíme semínek a nakrájíme na kolečka. Feta nebo balkánský sýr nakrájíme na malé kostičky. Bazalku omyjeme, osušíme, otrháme ze stonku a nakrájíme na proužky. Na rozpáleném olivovém oleji (2 PL) orestujeme cibuli a česnek. Přidáme rajčata a dusíme 10 minut. Připravíme 3 větší mělké misky s moukou, vejcem a strouhankou. Řízky ochutíme z obou stran solí a pepřem. Nejprve je obalíme v mouce, poté v rozkvedlaném vejci, a nakonec ve strouhance. Řízky opečeme na pánvi na slunečnicovém oleji (50 ml) a středním plameni 2 minuty z každé strany dozlatova. Rukolu omyjeme a osušíme. Smícháme ji s citrónovou šťávou, solí a olivovým olejem (4 PL). Navrch nasekáme čerstvou papriku. Smícháme chilli, sýr feta a bazalku s rajčatovou omáčkou a dochutíme solí. Řízky podáváme s rajčatovou omáčkou, hranolky a rukolovým salátem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Česnek** - 4 g
- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Citróny** - 25 g
- **Paprika červená chilli** - 10 g
- **Vepřové maso (kotlety)** - 520 g
- **Bazalka čerstvá** - 40 g
- **Olivový olej** - 80 g
- **Balsýr 200 g** - 200 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 500 g** - 500 g
- **Rukola praná** - 100 g
- **Olej slunečnicový** - 50 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 40 g
- **Panko strouhanka 200 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

