

Jaroměřický řízek



Suroviny

- maso
- mléko
- česneková pasta
- hladká mouka
- sůl

Postup přípravy

Maso lehce naklepeme. Z mléka a česnekové pasty připravíme marinádu, do které namočíme řízky asi na půl hodiny. Poté maso naskládáme na plech, okořeníme a dáme péct. Výpek zaprášíme moukou a uvaříme šťávu na přelití. Řízky mají výraznou chuť po česneku.