

Suroviny:

- 0,5 kg vepřového řízku
- 1 vejce
- 100 ml piva
- 6 lžíc hladké mouky
- hladká mouka na obalení
-
- 200 g brambor
- česnek
- majoránka
- sůl
-

Doba přípravy: 45 minut

Postup:

Vepřové řízky naklepeme, okořeníme česnekovou solí a obalíme v hladké mouce.

Syrové brambory oloupeme, nastrouháme, okořeníme, smícháme s moukou, pivem a vejcem. Vše důkladně promícháme, ve hmotě obalíme připravené maso a smažíme v horkém oleji.

Pivovarský řízek podáváme se zeleninou.

Zdroj: Vareni.cz