

Tradiční řízek

Řízek má svůj původ v německé kuchyni, ale stal se oblíbeným českým pokrmem, který nechybí v batohu žádného českého výletníka.

Ingredients

- Kuřecí prsa, vepřové, telecí, kančí
- mouka
- 2-3 vejce
- strouhanka
- olej
- sůl a pepř

Directions

1. Maso lehce naklepeme.
2. Osolíme a opeříme.
3. Do 3 misek vložíme mouku, rozšlehaná vajíčka a strouhanku.
4. Maso obalujeme postupně v mouce, vajíčku a nakonec ve strouhance.
5. Smažíme v rozpáleném oleji pozvolna po obou stranách. Délka smažení záleží na tloušťce a druhu masa.
6. Podáváme s bramborem, bramborovým salátem či pouze s chlebem.