Křupavé řízky po italsku

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 5

- Vepřová kýta v celku, nakrájená na plátky 750 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Bílý chléb 6 plátek
- Citron, kůra nastrouhaná 1 ks
- Strouhaný parmazán 100 g
- Piniové oříšky 100 g
- Rozmarýn 4 snítka
- Hladká mouka na obalení 2 miska
- Vejce 3 ks
- Olej na smažení 1 lahev
- klínky citronu 6 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 5

Postup:

Plátky kýty naklepejte mezi dvěma kusy potravinářské fólie do 5 mm tloušťky. Maso z obou stran důkladně osolte.

Bílý chleba zbavený kůrek, citronovou kůru, parmazán, oříšky a rozmarýnové lístky rozmixujte do

jemné strouhanky a přendejte ji do mísy. Do jiné mísy nasypte hladkou mouku a vejce našlehejte v hlubokém talíři.

Začněte obalovat řízky - nejprve vždy v hladké mouce, poté ve vejcích a nakonec v ochucené strouhance. Smažte je z obou stran dozlatova ve vyšší vrstvě oleje. Podávejte s klínky citronu a čerstvými bylinkami dle chuti.