

Řízky s citronovo-tymiánové krustě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí řízky 4 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Solamyl 20 g
- Tymián 1 snítka
- Sůl a pepř 1 špetka
- Olej na smažení 2 dl
- Citron 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízky rozkrojením snížíme, osolíme, opepříme, posypeme tymiánem a obalíme v mouce. Z bílků, špetky soli a citronové šťávy vyšleháme hutný sníh do kterého vmícháme žloutky, tymián a solamyl. Do bílkového těstíčka namáčíme masové plátky, které vkládáme do rozpáleného oleje a smažíme z obou stran dozlatova. Podáváme s bramborovou přílohou a kouskem citronu, kterým si řízky dle chuti na talíři ještě ochutíme.