

Kůzlečí řízky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kůzlečí řízky 8 ks
- Trochu mléko 1 sklenice
- Hladká mouka 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Strouhanka 1 ks
- Rozemnutý tymián 0.5 lžička
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Citron 2 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso omyjeme a osušíme ubrouskem. Menší řízečky očistíme od případného tuku a tence naklepeme.

2. Zalijeme studeným osoleným mlékem, aby maso bylo ponořené a necháme vše několik hodin v chladničce rozležet. Mléko masu odejme nežádoucí pachy. Pak maso vyjmeme z mléka, mírně posypeme tymiánem, solí a čerstvě drceným pepřem. Řízky obalíme v hladké mouce, v rozšlehaných vejcích a v strouhance. Strouhanka z bílého pečiva by měla být co nejčerstvější. Prosyjeme ji přes hrubší síto, aby byla dostatečně jemná.

3. Řížečky zvolna smažíme na oleji nebo sádle. Podáváme se šťouchanými brambory nebo bramborovým salátem. Doplníme dílky citronu.