

# Bylinkový řízek na česnekovém oleji

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

8 stroužků - česnek

vejce 1-2

strouhanka

mléko

1 zakysaná smetana

sůl a pepř

4 ks kuřecí prsa nebo vepřové maso

rostlinný olej Vegetol classic

## Postup

Kuřecí nebo vepřové maso nakrájíme, lehce naklepeme, osolíme a opepříme. Vajíčko rozšleháme se smetanou. Dle potřeby rozředíme mlékem a vzniklou hmotou obalíme řízky a vložíme do nasekaných bylinek dle chuti smíchaných se strouhankou. Strouhanku řádně přimáčkeme na maso. Klidně můžeme celou proceduru ještě jednou opakovat, není nutností. Smažíme po obou stranách dozlatova na česnekovém oleji. (Česnekový olej vytvoříme tak, že necháme rozehřát potřebné množství rostlinného oleje Vegetol classic a až je olej skoro rozpálený, vhodíme do něj oloupané stroužky česneku. Česnek necháme osmažit do zlatavé barvy a vyndáme jej.) Do takto připraveného oleje klademe řízky. Po usmažení necháme přebytečný olej odsát do ubrousku. Každý ještě horký řízek poklademe tenkým plátkem bylinkového másla, aby se krásně na řízku rozpustilo a ihned podáváme s pečivem, bramborovou kaší nebo bramborovým salátem.

bylinkové máslo: 125g margarínu Alfa vital 2 lžíce nasekaných listů tymiánu