Bylinkový řízek na česnekovém oleji

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kusy kuřecích prsou nebo 400 g vepřového masa
8 stroužků česneku
1-2 vejce
1 zakysaná smetana
strouhanka
olej na smažení
mléko
sůl
pepř
máslo a bylinky dle chuti (pažitka
petrželka
libeček
rozmarýn apod.)
□□

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 přimáčkneme 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 oleje na smažení, 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 másla, aby se krásně na řízku rozpustilo a ihned podáváme s pečivem, bramborovou kaší nebo bramborovým salátem.