

Co si dneska ukuchíme ? Něco slavnostního – Myslivecké řízky !

Tak za odměnu, že jste to na předcházejících stránkách tak pěkně vyluštili, teď něco na zub :



Co budeme potřebovat ?

- * 1kg srnčího masa z kýty nebo hřbetu bez kosti
- * plnotučnou hořčici
- * sůl, pepř
- * 2 cibule
- * 3-4 kyselé okurky
- * 1 malou skleničku nakládaných kapií

A na kabátek, tedy pardon - na obalení:

- * 2 vejce, 100ml mléka, hladkou mouku, strouhanku
- * tuk na smažení (½ olej a ½ sádlo, aby byly řízky pěkně křupavé)



A jak na to ?

Z masa připravíme větší řízky, které pak budeme překládat (nebo menší s kapsou), naklepeme, osušíme utěrkou, osolíme, opepříme a natřeme hořčicí. Potom poklademe nasekanou cibulí, okurkou a kapií, přeložíme a zašpendlíme jehlou. Obalíme klasicky jako řízek v mouce, vejcích rozšlehaných s mlékem a ve strouhance. Smažíme na rozpáleném tuku. Podáváme s vařeným bramborem nebo bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

Tento recept jsem získala od rodinného přítele, nimroda ze západočeských Lázní Kynžvart. Tento pán již bohužel nežije, já ale doufám, že Vás jeho recept potěší a Myslivecké řízky Vám budou chutnat stejně jako nám. Dobrou huť, tedy pardon – dobrou chuť !

Pokud by vás cokoliv zajímalo a to nejenom k tomuto receptu, pište na recepty@turovka.cz