

# Pořádný řízek většina Čechů neumí. Jak ho správně udělat, ukázal šéfkuchař Jan Punčochář

[aazdravi.cz/poradny-rizek-vetsina-cechu-neumi-jak-ho-spravne-udelat-ukazal-sefkuchar-jan-punchochar](https://aazdravi.cz/poradny-rizek-vetsina-cechu-neumi-jak-ho-spravne-udelat-ukazal-sefkuchar-jan-punchochar)

Všechny příspěvky autora Kristýna Lorencová

4. 12. 2022



Každý by si chtěl umět připravit dokonalé řízky. Řízky zdobí naše stoly o svátečních chvílích a víkendech. Víte, jak připravit ten nejlepší? Jan Punčochář má skvělé tipy, jak je připravit správně.

## Výběr masa

Podle šéfkuchaře záleží v první řadě na výběru vhodného masa. Velmi oblíbené kuřecí nepatří k ideálu, ale i z něj se dá vytvořit chutný a šťavnatý řízek. Když už se pro něj rozhodnete, dejte přednost kuřecímu stehnu. Po usmažení ho můžete nechat ještě 15 minut dopéct v troubě. Na přípravu řízků se hodí i telecí maso, nejlépe kotleta, a samozřejmě vepřové, ze kterých se připravují nejčastěji. Chutné mohou být i řízky připravené ze zvěřiny, pokud je umíte připravit. Před smažením je ale maso vhodné potřít česnekem, osolit, opepřit a přidat můžete i rozmarýn, pak budou mít skvělou chuť.

## Trojobal naopak

---

Klasický trojobal zná každý. Mouka, vejce a strouhanka. Málokdo ví, že strouhanka se dá ještě vylepšit – můžete do ní přidat bylinky, česnek, oříšky, případně místo suchého pečiva použijte čerstvé. Skvělou obměnou bývá i obrácený trojobal. Obalte řízek, jak jste zvyklí, ale před smažením ho ještě namočte do vejce.

## Smažte na sádle nebo přepuštěném másle

---

Pokud preferujete oleje, sáhněte po kvalitním řepkovém, palmovém nebo kokosovém. Vhodnější variantou je ale přepuštěné máslo nebo sádlo. Můžete použít i svůj oblíbený olej s tím, že do něj přidáte trochu másla.



*Foto: Shutterstock*

## Jak na křupavé a šťavnaté řízky

---

Chcete, aby byly řízky krásně křupavé a zároveň šťavnaté? První trik spočívá v tom, že si připravíte strouhanku z čerstvých rohlíků, které důkladně rozmixujete v mixéru. Maso obalte v trojobalu a zprudka

osmažte na sádle. Připravte si velký hrnec, do něj dejte silnější plátky chleba. Na ně položte řízky, vložte hrnec do trouby a pečte na 110 ° 45 minut. Řízky budou chuťově dokonalé a zároveň křupavé.

*Foto: Shutterstock*

Nenechte si ujít