

Farářské řízky jsou novým hitem českých kuchyní. Vydatný oběd pro celou rodinu za pár korun

 aazdravi.cz/fararske-rizky-jsou-novym-hitem-ceskych-kuchyni-vydatny-obed-pro-celou-rodinu-za-par-korun

Kateřina Apostolidisová

24. 10. 2023

Řízky jsou jedním z nejoblíbenějších jídel v naší zemi. Je ale potřeba říct, že nejsou na přípravu z těch nejrychlejších. Celé to trojitě obalování a smažení, kdy je musíme hlídat, aby se nepřipálily, z nich dělá především víkendovou lahůdku. Protože o víkendu na ně máme více času.

Řízky nejsou jen ty v trojobalu

Existují ale recepty, kdy si můžeme řízky vychutnat trochu jinak. Jsou neméně dobré, ale jejich příprava nám zabere minimum času. Takže pokud chcete rodině připravit výbornou teplou večeři i ve všední den, vyzkoušejte Farářské řízky.

Zvládnete je klidně i po návratu z práce. Nemusíte je totiž obalovat ani smažit a navíc neušpiníte skoro žádné nádobí. A určitě si je oblíbí i vaše děti.

Smažte je na plechu

Základní recept můžete samozřejmě obměňovat podle vaší chuti.

Budete potřebovat na plátky nakrájené vepřové maso, vyberte si sami, kterému dáte přednost. Stejně skvělého výsledku ale dosáhnete i s kuřecím. Každý plátek osolte, opepřete a poprašte z jedné strany hladkou moukou. Nachystejte si plech, který vymažete tukem. Doporučuje se máslo, ale můžete použít i olej nebo sádlo. Opět je to na vašem zvážení.

Naskládejte na něj maso pomoučenou stranou dolů a tu horní pomažte hořčicí a poklad'te kolečky cibule. Klidně ji ale můžete pokrájet na kostky. Můžete použít i pórek.

Hořčice se doporučuje plnotučná, chcete-li mít řízky pikantnější, použijte kremžskou. Nakonec to celé štědře zasypte nastrouhaným sýrem a zalijte smetanou.



Foto: Shutterstock

Vytvořte jim zlatavou kůrčičku

Mezitím troubu rozehejte na 180 °C a přikryté řízky v ní asi 45 minut zapékejte. Přikrýt plech můžete druhým plechem nebo alobalem. Délka zapékání záleží samozřejmě na vámi zvoleném druhu masa i tloušťce plátků. Asi 10 minut před dokončením plech odkryjte a dopékejte odkryté, až se na povrchu vytvoří lákavá zlatavá kůrčička.

Jako příloha se samozřejmě hodí vařené brambory nebo bramborová kaše. Nechcete-li špinit další hrnec, **brambory můžete zapéct na plechu přímo s masem.**

V troubě ale můžete dopékat i klasické řízky v trojobalu. Budou o něco zdravější, když se nebudou tolik topit v tuku a pravděpodobně i měkčí a křehčí.

Foto: Shutterstock