



Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Budínová Kateřina.

Dostupné ze Školského portálu Karlovarského kraje www.kvkskoly.cz, materiál vznikl v rámci projektu Gymnázia Cheb s názvem Rozvoj školského portálu Karlovarského kraj



**Mleté maso – určeno pro 2. ročník
obor**

65 – 51 – E/01

**Stravovací a ubytovací služby
- Kuchařské práce**

SMAŽENÝ SEKANÝ ŘÍZEK SE SÝREM



Autor: Kateřina Budínová

2012

1. CO BUDEME POTŘEBOVAT?

○Nádobí



◦ Suroviny



2. PŘÍPRAVA MASOVÉ SMĚSI

Na 10 porcí potřebujeme 640 g mletého bůčku, 200 g nastrouhaného tvrdého sýra, sůl, pepř mletý, petrželku, 1 ks vejce, 100 ml mléka.



3. Vše smícháme a vytvarujeme oválné karbanátky.



4. Na obalení si připravíme 100 g hladké mouky, 2 ks vejce, 100 ml mléka, sůl, 200 g strouhanky.



5. Obalování



1. Řízek obalíme v hladké mouce.

2. Potom řízek obalíme ve
vejcích, která jsme rozšlehali
s mlékem a osolili.



3. Nakonec řízek obalíme ve
strouhance.



6. SMAŽENÍ



Na smažení potřebujeme minimálně 200 ml oleje. Řízky smažíme pozvolna po obou stranách do zlatova. Do mísy si připravíme papírový ubrousek na odstranění přebytečného oleje.



7. PODÁVÁNÍ



Vhodné přílohy jsou různě upravené brambory
a zeleninové saláty



Použitá literatura

- Runštuk J. a kolektiv. Receptury teplých pokrmů.
Hradec Králové: Radek Runštuk – Rplus, 2007, 5. vydání
ISBN 978 – 80 – 902492 – 7 – 1
- Fotografie: Kateřina Budínová

