Sekané kuřecí řízečky s houbami

https://varimesmarcelou.cz/drubezi-maso/sekane-kureci-rizecky-s-houbami.html

Sekané kuřecí řízečky vstoupily do mé kuchyně naprosto nepozvané. Z původně zamýšlených smažených řízků, byly v konečné podobě řízečky sekané. Lze k nim přidat třeba kousky paprik, cibulku, ale nejlepší jsou houby. Čtěte prosím dál příběh kuřecích řízků a falešné paní řeznice.

Připravovala jsem na chalupě pohoštění pro 14 hostů. Vše jsem pečlivě naplánovala, nakoupila i připravila den předem.

Chtěla jsem přichystat smažené kuřecí řízky s novými bramborami a okurkovým salátem. Ráno jsem vyndala z lednice mísu plnou kuřecích plátků a ke svému zděšení jsem zjistila, že nevoní tak, jak by měly.

Blond paní v řeznictví ve Starém Plzenci se asi potřebovala zbavit většího množství starších kuřecích prsních řízků. Vepřové maso, které jsem také kupovala, bylo naštěstí v pořádku.

Vůbec by mě nenapadlo jednotlivé balíky masa v obchodě rozbalovat a čichat k nim, zda maso voní či nevoní. Voňavé maso by mělo být samozřejmostí.

Po prvním leknutí jsem si vzpomněla na svoji babičku a její skvělé rady a improvizace.

Všechny řízky jsem oprala v octové vodě a osušila. První pomoc se zdařila.

Všechno maso jsem sekáčkem nasekala na malé kousky, přidala osmažené houby, trochu pórku, vajíčka, sůl a solamyl na zahuštění. A pak jsem už jen smažila.

Recept v mojí kuchyni zdomácněl a do řízečků pro zpestření přidávám třeba kousky cuket, rajských jablíček, ale nejvíce mi chutnají houby.

Na přípravu 8 kusů sekaných kuřecích řízečků budeme potřebovat

- 2 kusy kuřecích prsních řízků (cca 400 g)
- 10 cm pórku
- Hrst čerstvých nebo sušených hub
- 2 rovné polévkové lžíce solamylu
- 50 g sýru Gruyére (nebo Pecorina, Parmazánu, Gran padáno)
- 1 větší nebo 2 menší vejce
- 1 rovnou čajovou lžičku soli
- Pálivou papriku na špičku nože (nebo dle chuti)
- Olej na smažení, nejraději používám řepkový

Postup přípravy sekaných kuřecích řízečků

Kuřecí maso i pórek nakrájíme na malé kousky a vložíme je do misky. Čerstvé houby nakrájíme na plátky a na dvou lžících vody je podusíme. Stačí 10 minut.

Některé houby jsou za syrova mírně jedovaté (například hřib koloděj i hřib kovář) a tepelnou úpravou tyto látky mizí.

Podušené houby nebo houby sušené (předem namočené) nasekáme sekáčkem na menší kousky. Sýr nastrouháme a obojí přidáme do misky s masem.

Přisypeme solamyl, sůl a pálivou papriku. Směs doplníme rozklepnutým vajíčkem. Masové těsto na řízečky se dá promíchat vidličkou, ale já to dělám nejraději rukou. Směs necháme čtvrt hodiny odpočívat.

Do pánve nalijeme vyšší vrstvu oleje a necháme ho rozpálit. Masové těsto nabereme polévkovou lžící tak, aby byla pěkně vrchovatá, a vložíme ho do rozpáleného oleje.

Masové těsto na pánvi upravíme do tvaru řízečku, o průměru přibližně 8-9 cm.

Necháme smažit, až nám povrch zezlátne. Řízečky obrátíme a stejným způsobem opečeme i druhou stranu.

Usmažené řízečky proložíme papírovými utěrkami, abychom se zbavili přebytečného tuku. A máme hotovo.

Nejraději je mám s vařenými bramborami a zeleninovým salátem. Ten okurkový je k nim ale nejlepší.