Šťavnaté a velmi chutné obalované řízky z králíka

https://varimesmarcelou.cz/stavnate-a-velmi-chutne-obalovane-rizky-z-kralika

Řízky z králíka už dělávala moje maminka. Tím, že se maso naloží, jsou řízky mnohem křehčí, šťavnatější a chutnější. A když neprozradíte rodině, jaké maso se skrývá pod křupavou krustou, nikdo nepozná, že je to králík.

Na přípravu 2 velkých a 4 menších šťavnatých řízků budeme potřebovat

Na naložení řízků

- 2 vykostěná zadní stehna z králíka
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Koření na králíka
- Olivový olej

Na obalení a smažení

- 4 velké hrsti kukuřičných lupínků, nadrcených
- 4 polévkové lžíce strouhanky
- 2 vejce
- 1 rovnou čajovou lžičku soli do rozšlehaných vajíček
- Hladká mouka
- Olej na smažení

Čas naložení: 12-24 hodin (dle možností)

Čas přípravy: 30 minut

Postup přípravy šťavnatých a velmi chutných řízků z králíka

Přípravu si rozložíme do 2 dnů. Večer králičí stehna vykostíme. Z každého stehna získáme 1 velký řízek a 2 menší řízky. Na každý kus masa použijeme tenderizér (naklepeme a pomocí trnů narušíme strukturu masových vláken), maso bude následně křehčí.

Naklepané maso z obou stran nasolíme. Na jednu stranu přidáme mletý černý pepř a druhou stranu každého řízku posypeme kořením na králíka.

Na každou stranu řízku rozetřeme čajovou lžičku olivového oleje. Řízky položíme do skleněné či keramické misky. Zatížíme je talířem a uložíme do chladna. Tam je můžeme nechat 12-24 hodin, podle toho, jak máme čas a kdy je budeme chtít podávat. Za dobu naložení se olej krásně vtáhne do králičího masa.



Druhý den naložené králičí maso před smažením umístíme do pokojové teploty alespoň na 2 hodiny.

Kukuřičné lupínky si nadrtíme, já používám hmoždíř, našleháme si 2 vajíčka (vždy vidličkou, nikdy ne ponorným mixerem), osolíme je.

Řízky (tak jak je vyjmeme z misky) postupně obalíme v hladké mouce, rozšlehaných vajíčkách a ve směsi nadrcených kukuřičných lupínků a strouhanky.

Obalené řízky vkládáme do opravdu horkého oleje (poznáme to snadno, když do oleje ponoříme špejli a začnou se okolo dřeva vytvářet bublinky, můžeme začít smažit) a smažíme je po obou stranách do zlatova. Řízky se krásně nafouknou a nadýchanost řízků zůstane i po vychladnutí.

Usmažené řízky pokládáme na papírové utěrky, aby se odsál přebytečný tuk. Řízky jsou opravdu šťavnaté, měkké a velmi chutné.



Podávat je můžeme s bramborami, bramborovou kaší, nebo jako já, se šťouchanými bramborami. Výborné jsou i druhý den studené s hořčicí a chlebem.