

# Kdo ohřívá řízky tímto způsobem, zásadně chybuje. V podstatě okamžitě je tak zničíte

---

 [aazdravi.cz/kdo-ohriva-rizky-timto-zpusobem-zasadne-chybuje-v-podstate-okamzite-je-tak-znicite](https://aazdravi.cz/kdo-ohriva-rizky-timto-zpusobem-zasadne-chybuje-v-podstate-okamzite-je-tak-znicite)

Všechny příspěvky autora Hana Bordovská

19. 1. 2024

Taky razíte heslo, že ohřívané řízky nejsou řízky? Možná, že vám druhý den řízky nechutnají z jednoho prostého důvodu. Prostě je ohříváte špatně. Jak ohřát řízky, aby si zachovaly co nejlepší chuť i texturu? A co je naopak ten největší zabiják řízku?

## Na mikrovlnku zapomeňte

---

Nejjednodušší způsob je řízek včetně přílohy šupnout do mikrovlnky. Je to pochopitelné, je to omluvitelné, ale bude to prostě chutnat hnusně. Proto to raději nedělejte.

Pokud se i přesto nechcete pohodlného způsobu ohřívání řízků vzdát, poradíme vám, jak to vykonat co nejlépe. Řízek položte na papírovou utěrku a svrchu jej potřete lžičkou másla. Bude chutnat obstojně. Jen ho tímto způsobem neohřívejte dvakrát, pak se řízek mění v téměř nepoživatelný. A určitě nepoužívejte při ohřívání řízku poklop.

## Jaké řízky má smysl ohřívát?

---

Ohřívejte řízky ideálně pouze jeden den staré a dobře uskladněné. To znamená, že čerstvé řízky nechte vychladnout a pak je uskladněte ve vzduchotěsné potravinářské krabičce. Raději je nedávejte na talíř pod igelitový sáček, už tento krok může následnou kvalitu ohříváných řízků rapidně snížit. Krabičku s řízky pak ihned dejte do lednice.



*Foto: Shutterstock*

### **Ohřejte řízky v troubě**

---

Úplně nejlepším možným řešením je ohřátí řízků v horkovzdušné troubě. Předehřejte ji na 160 °C. Plech vyložte pečicím papírem a na něj rozložte řízky, které jste už před 30 minutami vyndali z lednice, aby si zvykly na pokojovou teplotu. Řízky v troubě ohřívejte pomalu, cca 5 minut z každé strany. Po vyjmutí z trouby řízky nechte dvě minutky odpočinout, mezitím se teplo uvnitř masa rozloží a trojbal získá zpět svou křupavost.

### **Můžete zkusit i pánev**

---

Celkem logicky se nabízí možnost ohřát řízek na pánvi. Rozpalte tedy opravdu jen tenoučkou vrstvu tuku a osmažte maso z obou stran. Zabere vám to přibližně 40 vteřin. A řízek bude taky chutnat skoro tak dobře jako čerstvý.

*Foto: Shutterstock*

