

# Opravdu dobrý řízek Češi stále udělat neumí. Jak se připravuje správně, odhalil šéfkuchař Jan Punčochář

[aazdravi.cz/opravdu-dobry-rizek-cesi-stale-udelat-neumi-jak-se-pripravuje-spravne-odhalil-sefkuchar-jan-puncochar](https://aazdravi.cz/opravdu-dobry-rizek-cesi-stale-udelat-neumi-jak-se-pripravuje-spravne-odhalil-sefkuchar-jan-puncochar)

Všechny příspěvky autora Kristýna Lorencová

8. 3. 2023



Poslechněte si, jak šéfkuchař a majitel restaurace U Matěje Jan Punčochář připravuje dokonalý řízek – voňavý, chutný a šťavnatý. Jan je opravdový odborník na rakousko-uherskou kuchyni a jeho recept na řízek je prostě skvělý.

## Dejte přednost telecímu masu

Pro přípravu autentického vídeňského řízku je ideální použít telecí maso. Nejvhodnější je telecí pavouček, což je oddělená část masa z křížové kosti. Toto maso je velmi křehké a má jemnou chuť, navíc nevyžaduje příliš dlouhou tepelnou úpravu. Pokud však telecí maso není k dispozici, můžete sáhnout po vepřové krkovici.

Pokud nemáte k dispozici telecí maso a musíte sáhnout po alternativách, jako je kuřecí, krutí nebo králičí maso, může být problém udržet řízky šťavnaté. Jedním z triků je vybírat maso s kostí,

zejména stehno, což pomůže udržet maso vlhké. Dalším způsobem, jak zlepšit texturu a chuť řízků, je prošpikovat maso a obalit je klasicky. Tento postup maso změní na delikatesu, i když pak už nejde o klasické telecí řízky.



*Foto: Shutterstock*

### **Tipy pro přípravu dokonalého řízku**

---

Kromě kvalitního masa je důležitou součástí přípravy řízku také křupavá a chutná strouhanka. Pokud chcete dosáhnout dokonalého výsledku, snažte se vždy používat čerstvé rohlíky a strouhanku si připravte sami. Obalte řízky běžným způsobem, ale namísto obyčejné mouky a strouhanky použijte strouhanku namletou z rohlíků.

Smažte je na sádle, aby získaly krásnou zlatavou barvu a křupavost. Poté je dejte na plech vyložený plátky chleba a dejte péct v předehřáté troubě na 110 °C po dobu půl hodiny. Výsledkem budou šťavnaté a křehké řízky s příjemnou chutí a texturou.

### **Naklepávat nebo nenaklepávat?**

---

Každý má jiný vkus a preference, co se týče přípravy řízků. Někteří preferují řízek silně naklepaný a rozprostřený přes celý talíř, zatímco jiní si raději pochutnají na řízku méně naklepaném. Nicméně, i když je naklepávání řízků tradičním postupem, někteří odborníci doporučují klepat maso méně, aby si zachovalo svou chuť a bylo méně náchylné k vysoušení.

*Foto: Shutterstock*

Nenechte si ujít