

1. Trojité řízky

4 plátky vepřové krkovice, plátkový sýr Eidam, plátky šunkového salámu, sůl, pepř, vejce, mouka, strouhanka, hořčice, tuk na smažení.

Z vejce, mouky a strouhanky si připravíme těstíčko na obalování. Maso naklepeme, posolíme, popepříme, potřeme slabě hořčicí, položíme na něj plátek sýra, opět slabě potřeme hořčicí, na sýr plátek šunky a obalíme šikovně (plátky spojí hořčice, lze i použít párátka) v těstíčku. Usmažíme v horkém tuku do zlatova. Podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

2. Řízky v těstíčku

4 vepřové řízky (nebo kuřecí), 2 celá vejce, 1 lžička soli, 1/2 lžičky pepře, 1 lžička worchesteru, 1 lžička maggi, 1 lžička hořčice, 2 lžíce solamylu a 2 stroužky česneku. Do těstíčka maso naložíme na 24 hod.

3. Řízky v majonéze

5 řízku (vepřová kýta, kotleta) 2 vejce 10 dkg majonézy sladká paprika trošku pálivé papriky 1 polévková lžíce sojové omáčky (případně magi) 1 vrchovatou lžící solamylu.

Vše řádně promícháme a vyšleháme až vznikne nálevový lák. Řízky naklepeme z obou stran, osolíme a opepříme a pak zalijeme lákem. Takto necháme řízky v lednici 3 - 5 dnu zaležet. Nakonec pečeme na oleji jako obvyčejné řízky. Jako přílohu podáváme hranolky nebo s vařenými brambory.

4. Řízek naruby č. 1

Lze dělat z vepřového z kuřecího i králíčího masa. Připravené řízky velice malinko osolíme a naklepeme ve strouhance, aby se strouhanka vtláčila do masa. Potom je namočíme v rozšlehaném vejci. Zprudka opečeme na pánvičce na oleji. Pak řízky narovnáme nastojato do pekáčku. Zalijeme směsí 2 dl vody 3 lžíce kečupu 3 lžíce hořčice a 1 lžící vegety (podravky). Zalité řízky upečeme doměkka. Nejlepší jsou s bramborovou kaší.

5. Řízky naruby č. 2

Plátky vepřové kýty nebo kotlety, anglická slanina, olej, vejce, cibule, česnek, strouhanka.

Řízky naklepeme, osolíme, potřeme česnekem, obalíme ve strouhance a rozšlehaném vejci a osmažíme na oleji. Do pekáčku postupně pokládáme plátky slaniny a cibule, smažené řízky, na které opět klademe slaninu a cibuli, které tvoří také poslední vrstvu. Zapékáme v mírně vyhřáté troubě asi 25 min.

6. Řízek podle Pálffyho

500g vepřové kýty, 100g drůbežích jater, 100g uzeného masa, 50g taveného smetanového sýra, 1 žloutek, 100g jablek, 50g žampionů, paprika, sůl, olej.

Na těstíčko: 0,5 dl bílého vína, 3 vejce, 60g hladké mouky.

Z masa nakrájíme řízky, naklepeme a osolíme. Játra spaříme, spolu s uzeným masem jemně nasekáme, smícháme se sýrem, žloutkem, solí a paprikou. Směsí potíráme řízky a máčíme v těstíčku, do něhož jsme přidali na tenké nudličky nakrájené jablko a žampióny. Usmažíme a podáváme s bramborovou kaší a salátem.

7. Řízky - Esterházy

Pro 6 osob - Oblíbené jídlo pro sváteční příležitosti podle paní M. Reidingerové. Zvláště vhodné pro hosty.

Na osmince másla zpěníme středně velkou cibuli do skleněna, zasypeme lžičkou sladké papriky. Naklepané osolené a opeřené vepřové řízky (6) po obou stranách opečeme, podlijeme a dusíme. Asi po 20 minutách přidáme na jemném struhadle nastrouhanou kořenovou zeleninu (2 mrkve, půl celeru, 1 petržel), asi 2 feferonky a několik plátků usušené houby zvané pestřec (zastupuje lanýže, které nemíváme v zásobě). Podusíme do měkka a zalijeme litrem zakysané smetany zahuštěné hrubou moukou. Omáčka sice nemá ten hedvábný charakter jako obvyklá svičková, ale strouhaná zelenina a hrubá mouka jí dodávají výbornou chuť. Můžeme podávat s knedlíkem, s rýží, ale nejvíce chutná s moučnými noky. K jídlu se pije nejlépe plzeňské pivo.

8. Brněnský řízek

Pro 4 osoby - 400g vepřové kýty, sůl, hladká mouka, vejce, mléko, strouhaná houska na obalování, 150g sádla, 20g másla, 120g šunky, 50g sterilovaného hrášku, 2 vejce.

Náplň: Na pánvi rozehřejeme máslo, pokrájenou šunku a necháme prohřát. Pak přidáme sterilovaný okapaný hrášek, vejce, osolíme a necháme ztuhnout.

Vepřovou kýtu nakrájíme na 4 řízky, které opatrně naklepeme, osolíme, a naplníme. Po naplnění přeložíme jako taštičky, okraje paličkou sklepneme, obalíme a smažíme zvolna na sádle. Vhodná příloha bramborová kaše maštěná máslem a meruňkový kompot.

9. Indonéské řízky

4 vepřové řízky z kýty, 1 dl bílého jogurtu, podle chuti pálivá paprika, 1 menší sterilovaná kapie, čerstvě mletý černý pepř, 2 tlučené hřebíčky, 5 lžic oleje, 2-3 bobkové listy, na špičku nože skořice.

Řízky lehce naklepeme a po obvodu nařízujeme, aby se maso nekroutilo. Smícháme jogurt s paprikou, nadrobno nakrájenou kapií, pepřem, hřebíčkem a solí. Směsí potřeme řízky po obou stranách a necháme několik hodin v chladnu odležet. Do rozehrátého oleje vložíme bobkové listy se skořicí a promícháme. Řízky v takto připraveném oleji prudce opečeme po obou stranách. Podáváme s rýží a zeleninovým salátem.

10. Anglický vepřový řízek

4 plátky z vepřové kýty, sůl, 4 plátky šunky, 4 vařená vejce, 4 vejce, hladká mouka, strouhanka, olej na smažení.

Plátek vepřové kýty naklepeme, položíme na něj plátek šunky, do středu dáme vařené vejce, maso přehneme, kraje jemně naklepeme tak, aby vše drželo pohromadě, a obalíme v trojobalu. Potom dáme smažit do předem rozpáleného oleje. Usmažené je vyjmeme a překrojíme v půlce.

11. Trenčínské řízky

4 vykostěné kotlety, 80g sterilovaných žampionů, 4 plátky sýra, mletý pepř, sůl, olej Placky: 350g syrových brambor, 30g mouky, 1 vejce, pepř, 2 lžice mléka, 50g paprikového bůčku, 1 cibule, 1 stroužek česneku, sůl.

Brambory nastrouháme, přidáme kostičky cibule a osmaženého bůčku a ostatní suroviny a vypracujeme těsto. Kotlety naklepeme, osolíme a opepříme. Po obou stranách opečeme a klademe na pekáč. Na maso klademe plátky žampionů a sýra. Zapečeme v troubě. Na pánvi usmažíme placky. Maso klademe na placky do poloviny a plackem překlopíme.

12. Balkánské řízky s pórkem

4 vepřové řízky, 400g pórku, pepř, sůl, olej, 1 cibule, 3 stroužky česneku, 1/8 l zakysané smetany, oregano, majoránky, čubrica, petrželka.

Pórek nakrájíme na kolečka, cibuli a česnek na tenké proužky. Maso naklepeme, osolíme, opepříme, osmažíme a uložíme v teple. Osmahneme pórek a cibuli dozlatova, přidáme sůl, česnek, petrželku, koření a zakysanou smetanu. Vložíme řízky, podlijeme vodou a dusíme do měkka.

13. Rychtářský řízek

4 kotlety, 3 stroučky česneku, 200g paprikového bůčku, 1 cibule, 150g šunky, 200g nivy, sůl, pepř, olej.

Kotlety bez kosti naklepeme, osolíme a opepříme. Nadrobno nakrájenou cibuli osmažíme do hněda a těsně před dokončením přidáme hrubě posekaný česnek. Tuto hmotu položíme na polovinu řízku, položíme plátek nivy, řízek přehneme, zaklepeme okraje a pečeme asi 5 minut na každé straně.

14. Plněný řízek

4 vepřové (telecí) řízky po cca 150g, 30g cibule, 50g hub (žampionů), 5 lžic kysané smetany, asi 1 dl hovězího vývaru (z masoxu), 1 lžička rajčatového protlaku, 1 žloutek, hladká mouka, petrželová nať, mletý pepř, vegeta, sůl, olej.

Cibuli, petrželku a houby nadrobno posekáme a podusíme na troše oleje. Ochutíme solí, vegetu a pepřem. Zaprášíme hladkou moukou, vmícháme rajčatový protlak, 2 lžice smetany a žloutek. Vaříme, aby vznikla hustější hmota. Řízky hodně rozklepeme. Na polovinu každého řízku dáme část houbové náplně, přikryjeme druhou polovinou řízku. Sepneme jehlicí (párátky). Řízky osolíme, zlehka obalíme moukou a na horkém oleji je z obou stran rychle opečeme. Potom je podlijeme vývarem a 3 lžicemi smetany. Přikryté doměkka podusíme. Podáváme s bramborovými hranolkami.

15. Přírodní vepřový řízek s ořechy

4 plátky vepřové kýty, 100g oleje, 100g jader vlašských ořechů, 150g cibule, 1 lžice hladké mouky, česnek, petrželka, sůl, pepř.

Plátky vepřové kýty zlehka naklepeme, po okrajích nařízujeme, osolíme, opepříme, obalíme v mouce a zprudka opečeme na oleji. Do oleje přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, ořechová jádra a na plátky nakrájený česnek. Vše společně osmahneme. Na talířích k řízkům přidáme cibulovo-ořechovou směs a vše posypeme sekanou petrželkou. Vhodnou přílohou jsou opečené brambory a zeleninový salát.

16. Vepřové řízky s houbami a rajčaty

600g vepřové kýty bez kosti, 200g hub, 200g rajčat, 40g másla, olej, sůl, česnek.

Z ruské kuchyně - Z vepřové kýty nakrájíme 8 malých řízků, naklepeme je a okrajové blány mělce nařízíme na několika místech. Houby nakrájíme na plátky, rajčata na půlky, osolíme je a odděleně podusíme na másle. Plátky masa osolíme, opečeme po obou stranách na oleji, urovnáme na mísu nebo talíře, poklademe rajčaty a houbami a přelijeme rajčatovou omáčkou, do níž jsme přidali trochu rozetřeného česneku. Podáváme s vařenými brambory.

17. Vepřové řízečky s bramboráčky

4 řízky, majoránka, 5 stroučků česneku, vejce, sůl, pepř.

Řízky naložíme do těstíčka ze zbývajících surovin a necháme několik hodin odležet. Smažíme na rozpáleném oleji a podáváme s pikantními bramboráčky.

18. Vepřové nakládáné řízečky

1 kg vepřové kýty, 1-2 vejce, 1 lžice majoránky, 1 hlavička česneku, sůl, pepř.

Maso nakrájíme na plátky a naložíme do těstíčka z ostatních surovin. Smažíme na oleji a podáváme s bramboráčky.

19. Vepřové řízky s hruškami

4 vepřové řízky, 2 hrušky, sůl, mletý pepř, 30g tuku.

Omáčka: 1-2 lžice hladké mouky, tuk, 2 dl vody, 2 dl bílého vína, 1,25 dl smetany ke šlehání, sůl, cukr, kari koření.

Pevné zralé hrušky oloupeme, vyjmeme z nich jádřince a dužinu nakrájíme na kostky. Maso lehce naklepeme, osolíme a opepříme. Na rozehřátém tuku řízky po obou stranách opečeme (nejméně 8-10 minut). Měkké maso vyjmeme a necháme v teple. Do pánve vložíme nový tuk a do rozehřátého přidáme mouku, krátce ji osmahneme, zalijeme vodou, vínem, přidáme smetanu a přivedeme k varu. Do omáčky vložíme kostky hrušek a chvíli společně prohříváme. Stáhneme z ohně, podle chuti okořeníme a omáčkou s hruškami přelijeme maso. Podáváme s pečivem.

20. Gratinované řízečky

400g libového vepřového masa z plece, 100g másla, 100g hladké mouky, 200g strouhaného sýra (eidam, primátor), 2 rajská jablíčka, 1 lžice kečupu, 2 žloutky, 2 dl mléka a 2 dl smetany, sůl, pepř, olej podle potřeby.

Maso nakrájíme na malé plátky, které osmahneme na oleji a vložíme do pekáčku nebo zapékací misky. Z másla, mouky, smetany a mléka připravíme bešamel, do něj vmícháme polovinu nastrouhaného sýra a žloutky, jemně osolíme a opepříme. Na maso v pekáčku položíme plátky předem spařených a oloupaných rajčat a ještě zakapeme kečupem. Pak vše zalijeme bešamelem, navrch nasypeme zbylý strouhaný sýr a zapečeme.

21. Obrácené řízky

4 kotlety, 4 stroužky česneku, 1-2 vejce, strouhanka, pepř, sůl, 2 cibule, 100g anglické slaniny, olej.

Řízky naklepeme, potřeme česnekem utřeným se solí, opepříme. Obalíme ve strouhance a v rozšlehaném vejci. Osmažíme na oleji (4 min. na každé straně), naklademe do pekáče, posypeme cibulí a na plátky nakrájenou slaninou. Pečeme asi 30 minut.

22. Česnekový olomoucký řízek

600g vepřové kýty, 80g cikánské pečeně, sůl, 8 stroužků česneku, 40g hořčice, tuk.

Nakrájíme řízky, naklepeme, posolíme a na jedné straně potřeme rozetřeným česnekem a hořčicí. Na půlku potřenou stranu položíme cikánskou pečeně, plátek přehneme, přichytíme špejlí. Pomalu opečeme na mírném ohni, cca 8 min. na jedné straně.

23. Vraní zob

1 kg vepřové kýty, sterilované kukuřiči, hrášek, petržel, mrkev, okurky, 1 cibuli, 100g šunky, máslo, olej, vegeta, pepř, sůl.

Maso nakrájíme na kostičky, osolíme, opepříme, zakapeme olejem a necháme odležet. Pokrájíme jemně cibuli a šunku, do mísy namícháme zeleninu. Na rozpáleném oleji opečeme maso, přidáme zeleninu, prohřejeme, přidáme šunku, dochutíme vegetou a máslem. Podáváme s pečenými brambory.