

| PŠTROSÍ ŘÍZEK SMAŽENÝ V PANKO STROUHANCE |

500 g pštrošího masa
(ořech nebo steak)

200 g panko strouhanky

2 ks vejce

80 g hladké mouky
olej na smažení

sůl

pepř

Maso nakrájíme na rovnoměrné plátky. Zakryjeme potravinářskou fólií a rozklepeme paličkou na 1 cm vysoký plátek. Osolíme a opeříme. Důležité je, aby bylo maso všude stejně vysoké, na tvaru nezáleží. Do talíře vsypeme panko strouhanku, do druhého talíře vsypeme mouku a ve třetím talíři prošleháme vidličkou vejce. Plátky masa postupně obalíme v mouce, vejcích a panko strouhance. Ve větší pánvi rozehřejeme olej a na vyšším stupni připravené maso usmažíme do zlatova. Smažíme zhruba 4 min z každé strany.