**Panko strouhanka**

Panko strouhanka pochází z Japonska a můžeme ji použít jak k přípravě japonských jídel (například tradičního řízku tonkatsu), tak i českých místo tradiční české strouhanky. Rozdíl je zhruba takový, že zatímco česká strouhanka je sypká a jsou to v podstatě malé drobky, japonská strouhanka panko má vločkovitější strukturu a je hrubší. Nepoužívá se ani tak kvůli chuti, její výhoda spočívá v tom, že drží na obalovaném pokrmu a při smažení se do ní méně vsakuje tuk – pokrm by tedy měl být zdravější.

Panko strouhanku samozřejmě dnes koupíme ve specializovaných obchodech i ve větších supermarketech, dá se vyrobit ale i doma. Potřebujeme jen bílý chléb.

## Ingredience[https://www.rodicka.cz/wp-content/uploads/bread-1618856_960_720-300x200.jpg](https://www.rodicka.cz/wp-content/uploads/bread-1618856_960_720.jpg)

Bílý chléb asi den až dva starý

## Postup

Z **bílého chleba**okrájíme tmavší kůrku. Pokud se nám zdá, že je chléb přece jen dost čerstvý, necháme ho asi půl dne ležet, aby trochu proschnul. Teď je potřeba, aby strouhanka měla tu správnou **strukturu**: chléb můžeme rozdrobit v prstech, ale ne úplně najemno. Stejný postup platí, pokud chceme použít kuchyňský robot.

Strouhanku pak nasypeme na **plech**vyložený pečicím papírem. Utvoříme jen tenkou vrstvu, aby dobře proschla, ale nespálila se. Plech strčíme do **trouby** předehřáté na 150 stupňů. Po třech minutách ho vyndáme a strouhanku promícháme. Opět ji strčíme do trouby a sušíme další tři minuty, promícháme. Pokud se nám zdá, že je už dost suchá, můžeme ji vytáhnout, pokud ne, měly by stačit další dvě až tři minuty. Strouhanku hlídáme, nesmí se připálit ani by neměla být hnědá. Vyndáme ji z trouby a necháme **chladnout** asi hodinu. Pak ji můžeme uložit do vzduchotěsné krabice nebo dózy nebo skladovat v mrazáku. Měla by vydržet dost dlouho, v mrazáku asi šest měsíců, v dóze do té doby, dokud nezačne jinak vonět nebo vypadat.