**Abstract title**

\*Authora, Authorb, and Authora,b

a Faculty, Institution, Address, State

bAffiliation 2

\*presenting author, e-mail: [name@email.com](mailto:name@email.com), 1st year of PhD, Environmental analytical chemistry, FŽP

Abstrakt bude psán v anglickém jazyce. Abstrakt by měl mít jednotnou formu, proto použijte tuto šablonu. Písmo hlavního textu je Times New Roman velikosti 12 bez řádkování. Abstrakt nesmí přesáhnout jednu stranu A4. U kontaktu prezentujícího autora student uvede ročník a obor svého studia. Abstrakt může obsahovat výstižný obrázek, případně tabulku. Oboje řádně popsáno textem vel. 10 (viz. ukázka tabulek a obrázků níže). Součástí abstraktu bude tzv. research highlights na konci abstraktu. Pod pojmem research highlights se skrývají výstižná a klíčová max. 4 hesla o max. 80 znacích s hlavními přínosy své práce. V závěru abstraktu je seznam použité literatury.[1]

Deadline pro odeslání abstraktů je 4. 6. 2021. Abstrakty odesílejte na email studkon@ujep.cz. Do přihlašovacího emailu napište, zde preferujete přednášku či poster. Konečné rozhodnutí ovšem vynese organizační výbor do 14. 6. 2021.

**Table 1** Text

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |



**Figure 1** Text

Line a baking sheet with waxed paper. Season chicken breasts with salt and pepper. Place flour on a plate. Beat eggs and Dijon mustard to blend in a shallow baking dish. Place 1 cup panko in another shallow baking dish, adding remaining 1 cup panko, or more, to dish as needed throughout process. Working with 1 chicken breast at a time, dredge in flour, shaking off excess, then dip into egg mixture, turning to coat evenly; carefully coat with panko, pressing panko gently to adhere to chicken. Transfer chicken to prepared baking sheet. Heat oil and butter in a large skillet over medium-high heat (pan should be large enough to hold 2 breasts). Add 2 chicken breasts to skillet and cook until golden brown on both sides, 8-10 minutes. Transfer chicken breasts to a paper towel-lined plate and season with salt. Add remaining oil and butter to skillet and repeat with remaining chicken breasts. Transfer chicken breasts to plates and garnish each with parsley and a lemon wedge.[2]

Research highlights

1. Max. 80 znaků
2. Max. 80 znaků
3. Max. 80 znaků
4. Max. 80 znaků

References

[1] J. Doe, J. Roe. Journal abbreviation, Volume, (Year), Pages.

[2] https://www.bonappetit.com/recipe/chicken-schnitzel