

Holadský řízek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová bůček 500 g
- tvrdý sýr 150 g
- mléko 1.5 dl
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřový bůček umeleme na masovém strojku, smícháme se strouhaným sýrem, přidáme vejce, mléko, petrželku, osolíme, opepříme a zahustíme strouhankou.

Necháme 20 minut odležet a následně tvoříme oválné řízky (karbanátky).

Můžeme je ještě na závěr obalit ve strouhance a pak opečeme na tuku po obou stranách.

Podáváme s vařenými brambory, bramborovým salátem nebo bramborovou kaší.