

Holandské řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- bůček 1 kg
- sýr eidam 250 g
- mléko 250 ml
- dle chuti sůl 1 ks
- na obalování mouka hladká 1 ks
- na obalování vejce 1 ks
- strouhanka na obalování 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso rozemeleme, přidáme nastrouhaný sýr a mléko, osolíme a promícháme.

Směs necháme přes noc v lednici.

Tvoříme malé placičky, které opatrně obalujeme v trojobalu - nejdříve v hladké mouce, poté v rozšlehaném vejci a nakonec ve strouhance.

Obalené holandské řízky oklepeme, abychom je zbavili přebytečné strouhanky, a smažíme v pánvi na rozpáleném oleji dozlatova. K řízkům podáváme vařené brambory, chutná je ovšem také bramborová kaše. Při servírování zdobíme nasekanou čerstvou pažitkou.