

Netradiční holandské řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- mleté maso 500 g
- uzený sýr 100 g
- niva 100 g
- trocha sůl, pepř, mléko 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Mleté maso osolíme, opepříme a propracujeme s mlékem. Nastrouháme nahrubo uzený sýr a nivu a vše přidáme k mletému masu. Důkladně směs promícháme.

Navlhčenýma rukama tvarujeme karbanátky, které obalujeme v klasickém trojobalu. Smažíme na oleji dorůžova.