

Holandské řízky z hlívy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej 40 ml
- cibule 1 ks
- hlíva ústřičná 700 g
- česnek 2 stroužek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- brambory vařené 2 ks
- sýr strouhaný 200 g
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do pánve s rozehrátým olejem (2 lžíce) dáme nakrájenou cibuli a orestujeme ji.

Přidáme nakrájenou hlívu, nadrobno nakrájený česnek a podle chuti sůl a pepř. Dusíme, dokud se pře-

bytečná tekutina nevypaří.

Pak směs přendáme do misky, přidáme nastrohané uvařené brambory, sýr a vejce. Dobře promícháme a necháme asi 10 minut odležet.

Z hmoty vytvarujeme placičky, které na oleji smažíme dozlatova. Podáváme s bramborem nebo kaší a s různými zeleninovými saláty nebo s nakládanou zeleninou.

