

Holandský řízek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso vepřové mleté 500 g
- paprika sladká mletá 1 ks
- strouhanka 4 lžíce
- mouka hrubá 2 lžíce
- sýr 150 g
- vejce 2 ks
- pepř 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Nizozemsko

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso, sýr mouku, mléko, sůl, pepř, papriku a vejce smícháme v míse dohromady. Podle

potřeby zahustíme strouhankou. Necháme asi 30 minut odležet.

Po odležení z hmoty tvarujeme placičky. Obalíme je ve strouhance z obou stran a smažíme na rozpáleném oleji dozlatova. Řížečky podáváme s bramborovou kaší.