

Holandské řízky - smetanové

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Mleté maso - vepřové 500 g
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Muškátový květ 1 ks
- Smetana ke šlehání 150 ml
- Sýr 200 g
- Ingredience na trojobal 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso dáme do mísy, zalijeme smetanou ke šlehání a dobře propracujeme. Osolíme, opeříme, dochutíme muškátovým květem, přidáme hrubě strouhaný sýr dle vlastní chuti a dobře promícháme. Když máme směs kompaktní, tvarujeme z ní mokrou rukou placičky, které obalujeme v mouce, vejci a strouhance. Smažíme ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje z obou stran dozlatova. Ihned podáváme s bramborovou přílohou, tatarkou nebo kyselou okurkou.