

Olomoucký sekaný řízek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřový bůček 300 g
- Hovězí maso 300 g
- Eidam sýr 100 g
- Vejce 3 ks
- Petržel 1 ks
- Muškátový květ 1 ks
- Sůl 1 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté a očištěné maso nakrájíme na kostky, zalijeme mlékem, osolíme a necháme v lednici přes noc odležet. Odleželé maso spolu s hovězím masem umeleme, přidáme nastrouhaný sýr, 1 vejce, nasekanou petrželku, muškátový květ a vše důkladně vymícháme.

Rukou tvoříme oválné placky, které obalíme v hladké mouce, vejcích, strouhance a v rozehřátém oleji usmažíme dozlatova. Podáváme s brambory a zeleninovým salátem.