

Holandské řízky s nivou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Mleté maso - míchané 500 g
- Sýr Niva 130 g
- Smetana ke šlehání 50 ml
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 150 g
- Strouhanka 150 g
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

- 1) Maso osolit ve středně velké míse, přidáme sýr a smetanu a dobře promícháme. Připravíme si všechny tři části na obalení. Do vajíčka přidávám ještě dvě lžice vlažné vody nebo trošku mléka a dobře promíchám vidličkou.
 - 2) Maso si rozdělíme na menší díly podle toho jak chceme mít velké řízky. Do misky si napustíme studenou vodu z vodovodu a postavíme si jí vedle mísy s masem. Touto vodou si navlhčíme ruce a vytvoříme z dílu masa kouli bez prasklin, tu na závěr lehce splácneme tak na tloušťku 1 cm a po okrajích zaoblíme aby nebyli trhliny. Poté obalím nejdřív mouka, pak vajíčko a nakonec strouhanka.
 - 3) V pánvi si rozejdeme olej asi na výšku 1-2 cm ode dna. Smažíme z každé strany tak 5-6 minut. Hotové řízky dáme do připraveného kastrůlku který je vyložený papírovou utěrkou.
- Vhodná příloha bramborová kaše.

