Holandský řízek

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- mléko 1 dl
- vepřový bok bez kosti 550 g
- olej na smažení 1 ks
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- muškátový květ 1 ks
- sýr 200 g
- **trojobal**
- strouhanka 1 ks
- hladká mouka 1 ks
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bůček očistíme a zbavíme kůže. Pokud je třeba, odstraníme z bůčku zbytky kostí a křupavky. Připravené maso nakrájíme na dílky, které se vlezou do masového strojku (případně mlýnku). Bůček lze klidně nahradit vepřovou plecí nebo kýtou.

Nasekané maso osolíme, smícháme s mlékem. Misku překryjeme fólií, aby do ní nevnikal vzduch a

maso necháme v lednici uležet.

Zatím si nastrouháme sýr a připravíme trojobal z mouky, vejce a strouhanky.

Do uleženého masa vmícháme sýr, podle chuti směs opepříme a okořeníme muškátovým oříškem. Pak z ní tvarujeme oválné placičky. Placičky postupně obalujeme v mouce, vejcích a strouhance.

V pánvi si rozpálíme olej a obalené holandské řízky smažíme z obou stran dozlatova.

Vhodnou přílohou jsou brambory v jakékoliv úpravě s lehkým zeleninovým salátem.