

HOLANDSKÉ ŘÍZKY

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mletý bůček 0.5 kg
- tvrdý sýr 300 g
- mléko 2 dl
- sůl 1 hrst
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mletý bůček zamícháme se všemi přísadami a necháme do druhého dne uležet v chladu. Druhý den uděláme ze směsi placičky, obalíme ve strouhance a potřeme rozšlehaným bílkem. Smažíme na tuku.

Poznámka:

Příloha: brambory, bramborová kaše