

Holandský řízek II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Mleté vepřové maso 400 g
- Strouhaný sýr 120 g
- Mléko 100 ml
- Sůl, bílý pepř 1 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Vejce 2 ks
- Strouhanka 1 ks
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Mletý libový bok dobře prohněteme s mlékem. Přidáme strouhaný tvrdý sýr, osolíme a opepříme, opět dobře promícháme a necháme v ledničce alespoň 2 hodiny vychladit. Ze směsi vytvoříme čtyři řízky a obalíme v klasickém trojobalu. Smažíme na oleji.