

Holandský řízek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Libový bůček 1000 g
- Eidam 750 g
- Sůl 2 špetka
- Strouhanka 1 balení
- Hladká mouka 200 g
- Vejce 6 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bůček i eidamskou cihlu pomeleme , přidáme 2 vejce a pořádně propracujeme . Těsto je takové hutnější. Rukou děláme větší placičky a obalujeme v hladké mouce, v rozšlehaných vajíčkách a

strouhance. Z tohoto množství mám asi 15 řízků. Dělán si je do zásoby do mrazáku a podle potřeby vytáhnu a nerozmražené smažím. Na menší množství je nejlepší poměr 3/3 masa a 2/3 cihly. Např. na 500g masa dám asi 350 g cihly. My máme rádi, když ten sýr je v něm pěkně cítit.