

Holandský řízek IV

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Vepřový bůček 500 g
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Strouhanka 3 lžíce
- Mléko 1 dl
- Olej na smažení 2 dl
- Strouhanka - na obalení 1 miska
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Eidam - strouhaný 200 g
- Muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřový bůček nebo plec umeleme a přidáme mléko a celé promícháme. Necháme v lednici cca 1/2 hodiny odležet.

Poté přidáme strouhaný sýr, strouhanku, mouku, vejce, osolíme a opeříme, přidáme na špičku nože muškátového oříšku a pečlivě promícháme.

Rukou vytvarujeme kuličky, které zploštíme až nám vzniknou řízky, které obalíme ve strouhance a osmažíme na vyšší vrstvě oleje dozlatova.

Podáváme s bramborem nebo s pečivem.