



Holandské řízky z mletého masa

Ingredience

mleté vepřové maso: **400 g**
eidam (ideálně alespoň 40%): **100 g**
vejce: {1}
strouhanka
hladká mouka
sůl
pepř
petrželka
voda dle potřeby

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Mleté maso smícháme s nastrohaným sýrem, kořením a nasekanou petrželovou natí. Sýr použijeme co nejtučnější, ideálně eidam nebo gouda. Pokud...

Holandské řízky z mletého masa - recept

Mleté maso smícháme s nastrohaným sýrem, kořením a nasekanou petrželovou natí. Sýr použijeme co nejtučnější, ideálně eidam nebo gouda. Pokud potřebujeme, zředíme směs trochou vody. Z masové směsi tvarujeme přibližně stejně velké placky a obalíme v trojobalu, tedy v mouce,

rozšlehaném vajíčku a strouhance. Takto připravené holandské řízky z mletého masa smažíme ve větší vrstvě oleje do zlatova.

Holandské řízky z mletého masa tvoříme vždy z čerstvého masa. Maso si můžeme namlet také doma, hodí se například libovější bůček. Řízky podáváme teplé s bramborem a zeleninovou přílohou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí