

Holandské řízky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g tučnějšího vepřového masa

200 g strouhaného sýra

2 dl mléka

sůl

pepř

vejce

polohrubá mouka

strouhanka na obalování

olej na smažení

Postup

Maso očistíme, zbavíme chrupavek a umeleme na masovém strojku, přidáme sůl, pepř a mléko, rozmícháme a necháme odležet v chladničce. Do odleželého masa vmícháme strouhaný sýr a tvoříme oválné placičky.

Obalujeme je v mouce, rozšlehaných vejcích a strouhance. Řízky smažíme na oleji. Podáváme s brambory nebo bramborovou kaší a se zeleninovým salátem.