

kulinářsky kroužek

HOLANDSKY RIZEK

Suroviny

-500g vepřového masa, 150g nastrohaného tvrdého sýra / např. Eidam /, 2 vejce, trocha mléka, trocha strouhanky, sůl, pepř, špetka muškátového oříšku, najemno nasekaná zelená petrželová nať, na obalení hladká mouka, osolená vejce a strouhanka, tuk na smažení.

Postup

- Všechny suroviny smícháme a necháme v chladu hodinu odležet. Poté tvarujeme řízečky a obalujeme je jako řízek nejprve v mouce, pak v osoleném vajíčku a nakonec ve strouhance. Smažíme z obou stran v rozehřátém tuku do zlatova. Přejeme dobrou chuť.