

Holandský řízek s bramborovou kaší

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Bouky)

název	množství (na 1.0 porcí)	
Brambory	333 gramy	
Mléko	133 mililitry	1l na karbanátk, zbytek do kaše dle potřeby
strouhanka	100 kusy	
maso - mleté vepřové	100 gramy	
sýr - gouda	20 gramy	
Sýr - Eidam 45%	20 gramy	
Vejce slepičí	0.3 kusy	
Olej slunečnicový		
Máslo		
Koření - pepř černý		
Sůl		

návod k přípravě

Promícháme maso se studeným mlékem, které přidáváme postupně a v množství podle potřeby

Přidáme nastrouhaný sýr, osolíme a opepříme. Navlhčenýma rukama tvarujeme řízky.

Řízky nejdříve ponoříme do rozšlehaného vejce a poté obalíme ve strouhance. Celý proces obalení zopakujeme ještě jednou.

Řízky z obou stran smažíme v rozehřátém oleji.

Podáváme s bramborovou kaší.

úkoly

recept nemá úkoly