

Holandský řízek s bramborovou kaší

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Bouky)

název	množství (na 13.0 porcí)	
Brambory	4.3 kilogramy	
Mléko	1.7 litry	1l na karbanátk, zbytek do kaše dle potřeby
strouhanka	1300 kusy	
maso - mleté vepřové	1.3 kilogramy	
sýr - gouda	260 gramy	
Sýr - Eidam 45%	260 gramy	
Vejce slepičí	3.5 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