

# Holandský řízek s bramborovou kaší

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Bouky)

<b>název</b>	<b>množství (na 30 porcí)</b>	
Brambory	10 kilogramy	
Mléko	4 litry	1l na karbanátk, zbytek do kaše dle potřeby
strouhanka	3000 kusy	
maso - mleté vepřové	3 kilogramy	
sýr - gouda	600 gramy	
Sýr - Eidam 45%	600 gramy	
Vejce slepičí	8 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