Holandský řízek s bramborovou kaší a okurkovým salátem

1 hodina

náročnost ●●●○

Oběd, kterým potěšíte i nasytíte.

Ingredience

Řízek

- 300 g vepřového mletého masa
- 50 ml Jihočeského mléka
- 250 g Jihočeského soleného másla
- 40 g strouhanky
- 2 vejce
- citronová kůra
- 100 g sýru Sýrařův výběr Gouda
- hladká mouka
- muškátový oříšek

Bramborová kaše

- 300 g brambor
- 100 g Jihočeského soleného másla
- sůl
- Jihočeské mléko dle chuti

Okurkový salát

- 1 okurka
- 10 g kopru
- sůl
- pepř
- cukr
- olivový olej

Návod na přípravu:

Mleté maso smícháme s nastrouhanou Goudou a jedním vejcem, 30 gramy strouhanky, mlékem, solí, pepřem, muškátovým oříškem a kůrou z půlky citronu. Vytvoříme placky, které obalíme v trojobalu.

Brambory uvaříme v osolené vodě doměkka. Přidáme osolené Jihočeské máslo, Jihočeské mléko, sůl a rozmačkáme do hladké kaše.

Okurku nastrouháme na tenká kolečka, přidáme sůl, cukr, pepř, citronovou šťávu, olivový olej, kopr a promícháme.