Holandské řízky s Blaťáckým zlatem z horkovzdušné fritézy

1 hodina náročnost ●●○○

Ingredience (3 porce)

- 500 g mletého vepřového masa
- 150 g Blaťáckého zlata
- 100–200 ml čerstvého Jihočeského mléka (podle savosti masa)
- 1/4 lžičky čerstvě nastrouhaného muškátového oříšku
- čerstvě mletý pepř
- 80 g hladké mouky
- 2 vejce
- 120 g kukuřičné strouhanky
- olivový olej na zakápnutí
- 600 g brambor
- 10 g Jihočeského másla
- pažitka
- sůl

Návod na přípravu:

Mleté vepřové maso vložíme do mísy a postupně do něj zapracujeme 100–200 ml studeného čerstvého Jihočeského mléka. Přiléváme ho po částech podle savosti masa a důkladně promícháme. Výsledná směs by měla být vláčná a šťavnatá, ale zároveň dostatečně pevná, aby dobře držela tvar. Blaťácké zlato nastrouháme nahrubo a zapracujeme do masové směsi. Přidáme čerstvě nastrouhaný muškátový oříšek, opepříme a podle potřeby osolíme. Vše důkladně promícháme a směs uložíme alespoň na 30 minut do lednice, aby se zpevnila a chutě se propojily.

Mezitím si očistíme brambory, nakrájíme je na měsíčky a dáme péct do horkovzdušné fritézy při teplotě 180 °C cca o 5 minut dříve než řízky.

Z odleželé masové směsi navlhčenýma rukama vytvarujeme přibližně 6 menších oválných řízků, které lehce zploštíme. Připravíme si tři misky. Do první nasypeme hladkou mouku, ve druhé rozšleháme vejce a do třetí dáme kukuřičnou strouhanku. Každý řízek postupně obalíme v hladké mouce, rozšlehaných vejcích, a nakonec v kukuřičné strouhance.

Řízky vložíme do horkovzdušné fritézy a lehce zakápneme olivovým olejem. Pečeme při teplotě 180 °C cca 15–20 minut, v polovině pečení je otočíme. Podáme s bramborami přelitými máslem a posypanými pažitkou.