

Holandský řízek z trouby



4 PORCE



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Cibule	30
Eidam 30%	90
Knäckebröt průměr	50
Olej řepkový	15
Sůl	3
Vejce celé (syrové)	45
Vepřová kýta (syrová)	520
Dochucovadla:	
Pepř, hmotnost hotového pokrmu 580 g, 1 menší kus 50 g (velký 100 g)	

Postup přípravy

Maso nameleme, přidáme najemno nakrájenou cibuli, vajíčko a nastrouhaný sýr. Osolíme, opepříme a důkladně promícháme. Vytvarujeme karbanátky, které obalíme ve strouhance nebo nadrceném knäckebrötu. Postříkáme z obou stran olejem a vyskládáme na plech na pečicí papír. Pečeme při 160 stupních cca 30 minut a nakonec dopečeme ještě 10 minut při vyšší teplotě. Podáváme s bramborovou kaší a libovolnou zeleninou.