



Tsjechische Republiek

Holandský řízek

Hollandse schnitzel

500 gr. varkensgehakt
1 dl. melk
nootmuskaat
zout en peper
200 gr. jonge (Goudse) kaas
1 ei
bloem
paneermeel
olie

Meng het varkensgehakt met de melk, zout en peper en wat nootmuskaat. Rasp de kaas op een fijne rasp en kneed het langdurig en goed door het vlees. Laat het een half uurtje rusten

Verdeel het gehakt in 6 gelijke delen, maak er afgeplatte ballen of schijven van en haal ze achtereenvolgens door de bloem, het losgeklopte ei en het paneermeel. Bak ze in een royaal laagje hete olie aan beide kanten goudbruin. Laat ze even uitlekken op een stuk keukenpapier.

Serveer de Hollandse schnitzels met aardappelpuree en wat augurken.