

HOLANDESKÁ ĎÁČKY

Pondělí, 03 srpen 2009

Vzpomínám, jak jsme tenkrát jezdili k jednomu kamarádovi do Orlických hor, do Dešné. Někdy na týden, většinou ale v pátek po "o" a v neděli zase zpátky. Vzhledem k tomu, že jsem obrovský sklerotik, nemělo po mně nikdo chtít, abych si vzpomněla, kde to bylo - ale někde v polovině cesty směřem na Prahu - byla u silnice velká oběrstvovna, taková zájezdní hospoda, která proslula právě těmi holandskými řízky. Nakonec mě zmlsané děti nejezdily na lyže, ale na holanďáky, takže se jen těšily na zpáteční cestu ...

Pak jsme je často (velice často) dělali doma, ale asi to té nádherné chuti nikdy nedosahovalo. Protože: být zničeni po dvou denní lyžování, unavení a ukolébání jízdou autem a pak - pak zastavit, vlézt do prostorné a plné hospody, k velkému talíři, na kterém jako kolo od řebříku byl tenhle voňavý řízek.... Jo, to se doma prostě nahradit nedalo :

Suroviny:

0,6 kg libového bůvku

0,6 kg vepřové plece

0,4 kg tvrdého sýra (možná i více)

0,2 l mléka

1 ks vejce sůl, pepř

na obalení:

vajíčko, hladká mouka, strouhanka

postup:

Maso (většinou nedoporučuji kupovat "hotové" mleté maso, nebývá řízné - často velmi mizerné - kvality a i jeho oběrstvost často problematická) semeleme najemno, osolíme, lehce opepříme, smícháme s vejcem a mlékem (není na závadu i víc), necháme minimálně na hodinku odležet (ale klidně přes noc). Poté do směsi vmícháme nahrubo nastrouhaný sýr (taky neva, když se dá víc, někdo do placiček dokonce vkládá ještě i plátkový sýr). Mj. někdy do směsi přidávám ještě trochu koření kari a chilli. Má to pak pikantnější chuť. Z "těst" vytvarujeme oválných placek (2 ks na porci), obalíme nejprve v hladké mouce, poté v rozlehaných vejcích a nakonec ve strouhance. Smažíme na oleji na pánvi nebo ve fritéze dozlatova. Určitou variantou je ponechat "holanďáky" na pánvi tak 0,5-1 minutu na každé straně a pak je "dosmažit" v horkovzdušné troubě. Měně doporučuji vyrobit si jednu testovací placičku a její prosmážení zkontrolovat před podáváním. Jako těsto se hodí zejména bramborová kaše, vhodné jsou i brambory a zeleninové saláty. Tak - a jak to děláte u vás? d@niela

