

Smažený camembert

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Camembert 4 ks
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Mléko 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Strouhanka 2 hrnek
- Brusinky nakládané 4 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V misce rozmícháme vejce s hladkou moukou, solí a mlékem v hladké těstíčko. Sýr postupně obalujeme nejprve v těstíčku a poté ve strouhance. Pokud chceme mít opravdu jistotu, že sýr při smažení nevyteče, obalíme ho ještě jednou stejným způsobem.

Smažíme dozlatova na pánvi s rozehřátým olejem. Smažený sýr podáváme s horkým bramborovým

salátem a brusinkovým dipem.

Poznámka:

Pro ozvláštnění chuti můžeš do těstíčka na obalování přidat trochu sušených bylinek (např. petrželky či celeru).