

Candát v sýrovém těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- filety candáta 2 ks
- sůl 1 špetka
- vejce 3 ks
- eidam 30% 200 g
- hladká mouka 1 hrst
- mléko 1 hrnek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Filety z candáta osušíme ubrouskem, osolíme a nakrájíme na menší kousky. Z vejce, mouky, mléka a nastrouhaného sýra umícháme husté těstíčko. Porce obalené těstíčkem vkládáme do rozpáleného oleje a smžíme dozlatova. Podáváme s opékaným bramborem.