

Smažák jinak

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- eidam 400 g
- kari 1 špetka
- pepř 1 špetka
- strouhanka 4 lžíce
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sýr nastrouháme, přidáme vejce, strouhanku, pepř, můžeme přidat i trochu kari koření, prohněteme. Z této hmoty uděláme jakkoliv velké a silné placičky a obalíme jen ve strouhance. Na přehřátém oleji smažíme placičky dozlatova. Podáváme s vařenými brambory nebo hranolky (vařené můžeme posypat pažitkou) a tatarkou.

Pozn.: sýr se nerozteče, drží dobře pohromadě.