

Obalovaný kozí sýr

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 2 stroužek
- tymián 1 lžíce
- majoránka 1 lžíce
- kozí sýr 4 ks
- rostliný olej 6 lžíce
- citrónová šťáva 3 lžíce
- vejce 1 ks
- strouhanka 60 g
- červená paprika 1 ks
- zelená paprika 1 ks
- vinný ocet 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- bílý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupaný česnek najemno usekáme nebo prolisujeme. Bylinky opereme a trochu si jich odložíme na ozdobení. Zbytek nadrobno nasekáme. Pokud nemáme čerstvé bylinky, můžeme použít po lžičce sušeného tymiánu a majoránky. Plátky kozího sýra položíme do ploché misky a posypeme ho česnekem a bylinkami, zalijeme 3 lžícemi oleje a citronovou šťávou. Necháme zhruba 30 minut

rozležet. Potom sýr lehce osušíme. Mezitím rozkvedláme vejce. Plátky sýra vložíme nejprve do vajíčka a potom je obalíme ve strouhance. V pánvi zahřejeme 2 lžíce oleje a na něm sýr dozlatova opečeme. Obě papriky očistíme, zbavíme zrněk, opláchneme a rozkrájíme na tenké proužky nebo nahrubo nastrouháme. Vinný ocet, sůl, pepř a zbylý olej pečlivě rozmícháme. Do této marinády zamícháme připravenou barevnou papriku. Kozí sýr upravíme na talíř s paprikovým salátem a podáváme ozdobený bylinkami.