

Syrečky v pivním těstíčku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tvarůžky olomoucké 300 g
- pivo světlé 300 ml
- vejce 1 ks
- mouka hladká 100 g
- sůl 1 lžička
- cukr krupice 2 lžíce
- kmín 0.5 lžička
- dle potřeby olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z balíčku vyjmeme tvarůžky a rozdělíme je na jednotlivé kusy. Ty potom podélně rozkrojíme na polovinu.

Do mísy nasypeme hladkou mouku, sůl, cukr, kmín a vše promísíme. Přidáme vejce a pivo. Metlou vyšleháme hladké těstíčko, které dáme na jednu hodinu odležet do lednice.

Na pánvi rozežřejeme rostlinný olej. Tvarůžky obalíme v těstíčku a osmažíme dozlatova z obou stran. Podáváme je s čerstvým pečivem. Výborně se k nim hodí zelný salát, který snadno připravíme tak, že zelí nakrájíme na proužky, přidáme trochu oleje, sůl, cukr, ocet a kmín. Zelí pořádně propracujeme a promačkáme.

Poznámka:

Po osmažení syrečky osuš papírovým ubrouskem, aby se odsál přebytečný tuk. Smažené tvarůžky můžeš podávat jako chuťovku k pivu nebo k vínu, místo salátu k nim servíruj třeba tatarskou omáčku a ostrý kečup.