

Tlačenka v županu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- tlačenka 3 plátek
- trocha na obalení hladká mouka 1 ks
- vejce 1 ks
- na obalení strouhanka 1 ks
- špetka sůl a pepř 1 ks
- česnek 2 stroužek
- dle potřeby olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Tlačenku obalíme v trojobalu: v hladké mouce, ve vajíčku se solí, pepřem a česnekem. Nakonec ve strouhance. Osmažíme dozlatova na oleji.
Podáváme se zeleninou a bramborem. Můžeme ji jíst i studenou s chlebem.