

Smažený camembert

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **Sýr**
- sýr camembert 4 ks
- vejce 1 ks
- mouka hladká 3 lžíce
- mléko 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- na obalování strouhanka 1 ks
- brusinky 4 lžíce
- **Kaše**
- brambory 400 g
- cibulka jarní 1 svazek
- smetana zakysaná 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory důkladně opláchneme. Neloupeme, uvaříme je ve slupce. Po uvaření je oloupeme a nakrájíme na malé kostičky.

Jarní cibulku zbavíme nečistot a nasekáme na jemné kousky, přimícháme k nakrájeným bramborám. Směs ochutíme zakysanou smetanou, solí a špetkou pepře. Promícháme a necháme v teplém hrnci.

V misce rozmícháme vejce s hladkou moukou, solí a mlékem v hladké těstíčko. Sýr postupně obalujeme nejprve v těstíčku a poté ve strouhance. Pokud chceme mít opravdu jistotu, že sýr při smažení nevyteče, obalíme ho ještě jednou stejným způsobem. Smažíme dozlatova na pánvi s rozeřtým olejem. Smažený sýr podáváme s horkým bramborovým salátem a brusinkovým dipem.

Poznámka:

Pro ozvláštnění chuti můžeš do těstíčka na obalování přidat trochu sušených bylinek (např. petrželky či celeru).