

Sýrové housky k polévkám a vývarům

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sýr Eidam 45% 120 g
- sůl a pepř 1 ks
- česnek 2 stroužek
- houska nebo veka 2 ks
- olej 1 ks
- debrecínka nebo šunka 50 g
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Sýr nastrouháme. Debrecínku jemně nakrájíme. Česnek oloupeme a prolisujeme. Housky podélně rozkrojíme.

V míse smícháme sýr, debrecínku, vejce a česnek. Podle chuti přisolíme a opeříme.

Housky potřeme sýrovou směsí a smažíme po obou stranách dozlatova. Podáváme jako přílohu k různým polévkám a vývarům.

Můžeme je podávat i jako samostatné pohoštění, ozdobené majonézou, rajčetem nebo ředkvičkou a zdobit petrželkou. Podáváme teplé.

