

# Divoký chřest

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 4

- Zelený chřest 600 g
- Sůl 1 špetka
- Mléko 1 lžíce
- Vejce 1 ks
- Olivový olej 6 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Chřest očistíme, omyjeme a odkrojíme špičky asi 14 cm dlouhé. Zbytek chřestu využijeme jinak.

V hrnci uvedeme do varu malé množství osolené vody. Vložíme chřest a vaříme asi 2-3 minuty téměř na skus. Vyjmeme a necháme okapat.

Vejce s mlékem důkladně rozkvedláme. Olej v pánvi zahřejeme na vysokou teplotu.

Okapané špičky chřestu obalíme v mouce, pak je omočíme v mléce s vejcem a ihned smažíme v horkém olivovém oleji dozlatova.

Vyjmeme je a necháme na papírové utěrce okapat. Osmažené špičky chřestu osolíme, opepříme a podáváme horké.