

Chřest v sýrovém těstíčku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 3

- Bílý chřest 500 g
- Tvrdý sýr(ementál, čedar) 100 g
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 80 g
- Mléko 70 ml
- Sůl 1 špetka
- Olej na smažení 2 dl

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Nejdříve si připravíme chřest(to, že je čerstvý, poznáme tak, že při mírném ohnutí praskne) omyjeme a oloupeme. Loupat začneme pod hlavičkou, pokračujeme až po konec výhonku, 1-2 cm na konci odřízneme.

Vejce rozšleháme s mlékem, přidáme hladkou mouku a nejemno nastrouhaný sýr. Těstíčko promícháme a podle chuti osolíme.

Připravený chřest obalíme v těstíčku a smažíme v oleji ze všech stran. Podáváme ho s listovým salátem a vařenými bramborami.