

Filet v sýrovém těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Rybí filé 4 ks
- Vejce 2 ks
- Tvrdý sýr 100 g
- Hladká mouka 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Koření na ryby 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Filé necháme částečně rozmraznout. V misce vidličkou rozšleháme celá vejce se dvěma lžícemi vody a nastrouhaným sýrem. Osolíme a přidáme tolik mouky, aby vzniklo polotekuté těstíčko. Kousky filé z obou stran osolíme a okořeníme. Lehce pomoučíme a obalíme v těstíčku. V rozpáleném tuku osmažíme z obou stran dozlatova.