

Obalovaný lilek s jogurtovým dipem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Lilek, na půlcentimetrové plátky 600 g
- Sůl 2 lžíce
- Pepř 2 lžíce
- Bílý jogurt 260 g
- Nasekaná čerstvá máta 1 hrst
- Česnek 1 stroužek
- Citronová šťáva 1 lžička
- Hladká mouka 150 g
- Vejce 3 ks
- Mléko 80 ml
- Strouhanka 180 ks
- Olej na smažení 1 lahev

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Plátky lilku zasypte solí a nechte je půl hodiny vypotit. Pak je důkladně omyjte a osušte papírovými ubrousky.

2. Mezitím, co lilek odpočívá, smíchejte jogurt, mátu, česnek, citronovou šťávu do dipu. Podle chuti ho osolte a opepřete a dejte stranou do chladu.

3. Mouku nasypete do mísy a promíchejte ji se solí a pepřem. V jiné míse lehce našlehejte vejce a mléko a do třetí vsypte strouhanku. Začněte obalovat plátky lilku, nejprve v mouce, pak ve vajíčku a nakonec ve strouhance.

4. V pánvi rozpalte asi centimetrovou vrstvu oleje a z obou stran na něm 2 minuty smažte kolečka lilku, pěkně dozlatova. Podávejte s mátovo-jogurtovým dipem.