

Pikantní smažený lilek

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Romana



Suroviny

Porce: 3

- lilek 2 ks
- sardelová pasta 30 g
- vejce 2 ks
- mléko 150 ml
- hladká mouka 100 g
- olej 150 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Lilek oloupeme, nakrájíme na půl centimetru silná kolečka a po obou stranách je lehce pomažeme sardelkou. Z vajec, mléka, mouky a soli připravíme těstíčko. Do kterého namáčíme kolečka lilku a po

obou stranách usmažíme dozlatova.