

Smažené lilkové závitky s kozím sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kratší a silnější lilek 1 ks
- Čerstvý kozí sýr 300 g
- Velké listy špenátu 12 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Tymián 2 snítka
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- **Na obalení a smažení**
- Olej 2.5 dl
- Strouhanka 150 g
- Hladká mouka 80 g
- Vejce 1 ks
- Mléko 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lilek podélně nakrájíme na 8 tenkých plátků. Dva okrajové plátky nakrájíme na kostičky a nejširší středové plátky rozřízneme podélně na poloviny tak, abychom získali celkem 12 plátků. Kostičky lilku zprudka opečeme na oleji, přidáme jemně nakrájený česnek a lístky tymiánu a podle chuti přisolíme. Listy špenátu krátce spaříme ve vroucí osolené vodě, zprudka je zchladíme v ledové vodě, necháme

odkapat a rozložíme na čistou utěrku. Plátky lilku nasucho opečeme na pánvi jen tak, aby změkly. Rozložíme je na pracovní desku, rozdělíme na ně kostičky lilku a na každý položíme špalíček sýru. Plátky i s náplní stočíme do závitků a každý zabalíme do listu špenátu. Závitky obalíme v mouce, namočíme ve vejci rozšlehaném s mlékem, obalíme ve strouhance, necháme chvíli zaschnout a pak je usmažíme dozlatova v oleji. Necháme je odkapat na papírové utěrce a ihned podáváme.