Cuketové pečenáče

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 7

- Cukety 1 kg
- Najemno nastrouhaný tvrdý sýr 140 g
- Vejce 2 ks
- Cibule 1 ks
- Strouhanka 5 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Solamyl 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Mletý bílý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Strouhanka na obalení 1 ks
- Olej na smažení 1 ks
- **Nálev**
- Voda 1.7 l
- Ocet 5 dl
- Deka 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Na nálev svaříme vodu s octem a dekem, povaříme 5 minut na mírném ohni a necháme zchladnout. Oloupané cukety nastrouháme najemno, osolíme je a necháme 45 minut odležet. Pak z nich

vymačkáme vodu, přimícháme k nim nastrouhaný sýr, utřený česnek, oloupanou, najemno nasekanou cibuli, rozšlehaná vejce a strouhanku se solamylem a moukou. Směs osolíme a opepříme, navlhčenýma rukama z ní utvoříme kouličky, které obalíme v prosáté strouhance a smažíme je ve větším množství středně rozpáleného oleje ze všech stran asi 4-5 minut. Vychladlé kuličky narovnáme do sklenic, zalijeme je vlažným nálevem, sklenice uzavřeme a kouličky necháme v chladničce 5 dní rozležet.