

Sýrové karbanátky II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Eidam - nahrubo strouhaný 400 g
- Tavený sýr 200 g
- Hladká mouka 100 g
- Vejce - rozšlehaná 2 ks
- Kukuřičné lupínky - drcené 200 g
- Olej na smažení 200 ml
- **Omáčka:**
- Zakysaná smetana 200 g
- Chilli 1 špetka
- Kečup 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

Oba sýry smíchejte tak, aby vznikla hmota, která se dá tvarovat do kuliček. Ty pak obalte v trojobalu: hladké mouce, vajíčku a kukuřičné drti. Ideální je obalit je dvakrát - podruhé už jen ve vajíčku a kukuřici. Usmažte je na rozpáleném oleji. Kuličky si můžete dát jako teplé nebo studené jednohubky

k vínu – jsou ale dobré i jako klasická večeře s vařenými brambory. Červenou omáčku můžete použít jako dip nebo jako zdravější náhradu tatarky.