

Smažené tvarůžky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tvarůžky olomoucké 1 balení
- salám paprikový 8 plátek
- strouhanka 2 lžíce
- mouka hladká 2 lžíce
- vejce 1 ks
- olej na smažení 20 ml

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Každý tvarůžek vložíme mezi kolečka salámu a obalíme v mouce, rozšlehaném vejci a strouhance. Smažíme na rozpáleném oleji.

Podáváme s opečenými bramborami a tatarskou omáčkou. Výborně se k nim hodí dobře vychlazené pivo.

Poznámka:

Tvarůžky jsou díky nízkému obsahu tuku (kolem 1 %) vhodné na dietu. Vyrábějí se z nesýřeného, kyselého tvarohu. Kromě soli neobsahují žádné konzervační látky.