

Chilli smažený sýr s paprikovými hranolky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sýr taveného typu 1 ks
- hermelín 1 ks
- eidam vcelku 200 g
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks
- **příloha**
- mražené hranolky 250 g
- zelená paprika 5 ks
- koření bylinková směs 1 ks
- **trojobal**
- strouhanka 1 ks
- sušená petrželka 1 ks
- cayenský pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- chilli paprička 1 ks
- hladká mouka 1 ks
- vejce 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Sýr na smažení (eidam, hermelín, sýr taveného typu, aj.) nakrájíme na menší kusy - čtverce, trojúhelníčky, hermelín rozkrojíme na půlkruhy. Papriku očistíme, zbavíme semínek a nitek. Nakrájíme ji na tenké delší nudličky.

Připravíme si klasický trojobal. Hladkou mouku, strouhanku a vejce, které rozšleháme spolu se cayenským pepřem, solí a nasekanou sušenou chilli papričkou. Množství chilli papričky volíme podle toho, jak moc pálivé sneseme. Přidáme sušenou petrželku. Sýry obalíme nejprve v hladké mouce,

poté v ochuceném vajíčku a strouhance, postup vejce - strouhanka ještě jednou zopakujeme. Necháme chvíli proležet.

Mezitím si na vymazaný plech (olivovým olejem) rozložíme hranolky, hustě posypeme paprikovými nudličkami a bylinkovým kořením. Zapékáme v silně vyhřáté troubě do zezlátnutí. Hranolky i paprikové nudličky by měly být křupavé.

Během pečení začneme se smažením sýrů. Rozpálíme si větší množství olivového oleje a chilli sýry osmažíme dozlatova.

Chilli smažený sýr podáváme s paprikovými hranolky a zeleninovou oblohou. Kdo má rád, přidá si tatarskou omáčku, majonézu či jogurtový dresink.

Sušenou petrželku můžeme přimíchat i do strouhanky. Přípravou sýru i přílohy na olivovém oleji dodáme pokrmu mnohem lepší chuť.