

Sýry v pivním těstíčku

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g hermelínu

3 vejce

olej na smažení

2 dcl piva

pepř

sůl

200-300 g hladké mouky

100 g uzený tvrdý sýr

zelené bylinky (petrželka, pažitka, bazalka, tymián apod.) nebo sušená směs

100 g eidamu

Postup

Plátky tvrdých sýrů nakrájíme na kostičky. Hermelín rozřízneme na 8 stejných dílků. Vejce a pivo rozšleháme metlou spolu se solí, pepřem a bylinkami. Poté postupně zašleháme mouku až vznikne hustější těstíčko. V něm pak namáčíme kousky sýra a vkládáme je do mírně rozpáleného oleje. Smažíme v pánvi po menších dávkách. Dozlatova smažené kousky sýrů necháme chvíli na papírovém ubrousku odkápnout nadbytečný olej. Podáváme je se studenými majonézovými nebo jogurtovými omáčkami.