

Pikantní sýrové špízy

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 cibule

1 vejce

1 cuketa

sůl

po 40 g hladké mouky a strouhanky

1 červená paprika

150 g goudy

1 lžíce oleje

pepř

1-2 lžíce bílého balzámového octa□□

2 lžíce sezamu

200 g jogurtu

Postup

Za sýra odkrojíme kůru a nakrájíme ho na kostky velké asi 2 cm. Kostky sýra obalíme v mouce, rozšlehaných vejcích a strouhance. Obal dobře přimáčkeme. Papriku nakrájíme na čtverečky velké asi 3 cm, cuketu na plátky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na dílky. Sýrové kostky smažíme na rozehřátém oleji asi 4 minuty, přebytečný tuk necháme vsáknout do papírového ubrousku. Zeleninu a sýr střídavě napichujeme na špízy. Na omáčku nasucho dozlatova opražíme sezam, jogurt smícháme s octem, osolíme a opeříme. Omáčku posypeme sezamem a podáváme ke špízům. Podáváme s míchaným salátem.