

Smažené sýrové nočky

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g eidamu

2-3 vejce

120 g rýže

1 lžíce kečupu (i ostrého)

trocha pepře

kari koření

sůl

strouhanka

olej na smažení

□ □

Postup

Rýži uvaříme v osolené vodě, scedíme, propláchneme studenou vodou. Do misky dáme rýži, jemně nastrohaný sýr, vejce, koření, kečup a strouhanku (těsto neděláme příliš tuhé). Tvoříme navlhčenou rukou kuličky, popřípadě kávovou lžičkou vykrajujeme nočky, obalujeme ve strouhance a smažíme. Podáváme s pečivem, tatarkou nebo kečupem a zeleninovým salátem.