

Sýrové bifteky

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,2 l piva

0,2 l vody

20 dkg hladké mouky

2 bílky

4 plátky sýra

2 žloutky

tuk na smažení

Postup

Pivo smícháme s vodou a velmi zvolna vpracujeme do mouky (těsto jako na palačinky). Necháme tak hodinku odpočinout. Pak ušleháme tuhý sníh z bílků a jemně vpracujeme do těsta. Plátky sýra asi 1 cm široké potřeme žloutkem, namočíme v těstíčku a smažíme ve větším množství tuku. Bifteky jsou akorát, když po nakrojení kůrky sýr vytéká. Podáváme s chlebem a hlávkovým salátem.