

Balkánské topinky

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Balkánský sýr nastrouhejte na jemném struhadle a smíchejte s vajíčkem na docela hustou kašičku. Rohlíky nebo chleba - doporučuji jenom bez kůrek - nakrájejte na malé kousky a obalte z obou stran v těstíčku. Připravte si fritovací hrnec, rozpálený na 170 - 180 oC nebo rozpálený tuk na pánvi. Obalené topinky opatrně vkládejte do tuku, nedávejte je moc blízko sebe, protože se sýr tak trochu roztopí. ☐

☐

POZOR ☐

Může se jednat o teplou variaci na jednoústky, takže můžete dále zdobit zavařenou okurkou a napichovat na párátko. Určitě jsou lepší topinky z chleba, protože rohlík nasaje občas až zbytečně moc tuku. ☐