

Smažený camembert s kaší



Obtížnost:

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

1883 kalorií , **1 g** cukrů , **9 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/smazeny-camembert-s-kasi>

Příprava

Brambory opláchneme. Neloupeme, uvaříme je ve slupce. Po uvaření je oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Jarní cibulku zbavíme nečistot a nasekáme na jemné kousky, přimícháme k nakrájeným bramborám. Směs ochutíme zakysanou smetanou, solí a špetkou pepře. Promícháme a necháme v teplém hrnci. V misce rozmícháme vejce s hladkou moukou, solí a mlékem v hladké těstíčko. Sýr postupně obalujeme nejprve v těstíčku a poté ve strouhance. Pokud chceme mít jistotu, že sýr při pečení nevyteče, obalíme ho ještě jednou stejným způsobem. Smažíme dozlatova na pánvi s rozehrátým olejem.

Ingredience

- ✓ brambory
- ✓ 4 ks sýru Camembert
- ✓ 1 vejce
- ✓ 3 lžičky hladké mouky
- ✓ 2 lžičky mléka
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ strouhanka na obalení
- ✓ 4 lžičky nakládaných brusinek
- ✓ 1 lžička zakysané smetany

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Hlavní chod