

Smažený sýr po indicku



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min

Celkový čas: 45min , Porce: 2

280 kalorií , 1 g cukrů , 2 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/smazeny-syr-po-indicku>

Příprava

Ze sýru, vejce, strouhanky, špetky soli a kari vytvoříme kuličky a obalíme je v mouce smíchané s trochou soli a pepře. Cibuli nakrájíme nadrobno, chilli papričky zbavíme jader a drobně pokrájíme. Na pánvi rozehejeme olej a kuličky v něm ze všech stran osmahneme dozlatova. Osmažený sýr položíme na papírový ubrousek, aby se zbavil přebytečného tuku. Do zbývajících oleje dáme pokrájené papričky a cibuli. Zhruba minutu za stálého míchání podusíme, vmícháme tymián a dusíme další minutu, směs promícháme se syrovými kuličkami a hned podáváme.

Ingredience

- ✓ 200 g taveného přírodního sýra
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 lžička kari koření
- ✓ 1 cibule
- ✓ troška strouhanky
- ✓ 4 ks chilli papriček
- ✓ 2 lžíce tymiánu
- ✓ 4 lžíce hladké mouky
- ✓ troška oleje na smažení
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

Kategorie

Výjimečný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Labužník, Hlavní chod