

Sýrová jehla



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

2091 kalorií , **0 g** cukrů , **77 g** tuků , **114 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/syrova-jehla>

Příprava

Sýr nakrájíme na stejnoměrné větší kousky. Cibuli nakrájíme na hrubší kolečka a střídavě s kousky sýrů napichujeme na špejle. Rozšleháme vejce, přidáme sůl a jednotlivé jehly obalujeme v mouce, vejci a strouhance. Postup obalování ještě jendou zopakujeme, aby nám sýr nevytekl a dáme smažit do mírně rozehřátého oleje maximálně na 10 minut. Podáváme s tatarskou omáčkou, přílohou a oblohou z čersrtvé zeleniny.



Tip k receptu

Eidam můžeme zaměnit za nivu, uzený sýr nebo můžeme použít kombinaci těchto sýrů.

Ingredience

- ✓ 300 g eidamu (Edamu)
- ✓ 3 menší cibule
- ✓ 1 vejce
- ✓ 150 g polohrubé mouky
- ✓ 150 g strouhanky
- ✓ sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Hlavní chod