

# Tradiční český smažák



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**3579** kalorií , **3 g** cukrů , **110 g** tuků , **177 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/tradicni-cesky-smazak>

## Příprava

Eidam (Edam) rozkrojíme na 4 stejně hrubé plátky, které posolíme z obou stran. Plátky postupně obalujeme v mouce, rozšlehaném vejci s mlékem a strouhance. Aby se nám sýr při smažení neroztekl, postup obalování ještě jednou zopakujeme. Při obalování se zaměříme na hrany plátků, aby byly důkladně obaleny. Jinak nám sýr vyteče. Obalený sýr smažíme na oleji nebo na nejnižším stupni ve fritovacím hrnci dozlatova.

### Tip k receptu

Pro lepší chuť může před obaláním přidat plátky dušené šunky.

## Ingredience

- 400 g eidamu (Edamu)
- 2 vejce
- 300 g polohrubé mouky
- 50 ml polotučného mléka
- 300 g strouhanky
- sůl

## Kategorie

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

