

# Cukinová skladačka so syrom Karička

## Potrebuje

- - 1 ks stredne veľká cuketa
- - 300 g Karička tehla
- - 1 ks vajce
- - hladká múka
- - strúhanka
- - olej na vyprážanie
- - špáradlá
- - soľ

## Postup

Cukinu umyjeme, škrabkou nakrájame na plátky a jemne som ich osolíme. Karička tehlu nakrájame na menšie kocky, podľa šírky cukiny. Dva plátky syra položíme na dosku tak, aby zvierali pravý uhol, na spojené miesto položíme kocku syra a prekrývame striedavo aby cukina obalila syr a vznikol batôžtek, ktorý na záver upevníme špáradlom. Potom obalíme v trojobale a vypražíme v rozhoriatom oleji do zlatista. Batôžky podávame s tatarskou omáčkou alebo dipom z jogurtu a cesnaku s troškou kečupu.

---

Tento recept nám posielal: Miroslav zo Zemianskych Sádov

náročnosť: nízka

čas: 15 min

porcie: 4