

Vyprážený syr so šunkou

Potrebuje

- - 4 plátky tvrdého syru Karička
- - 4 pláty šunky
- - hladká múka
- - vajčka
- - soľ
- - štipka vegety
- - strúhanka
- - olej na vyprážanie

Postup

Na každý kúsok syra Karička položíme a pritlačíme plátok šunky. Syr so šunkou obalíme v hladkej múke, v rozšľahaných a posolených vajčkách ktoré sme ochutnali vegetou a nakoniec obalíme v strúhanke. Vyprážame v rozohriatom oleji z každej strany do zlatista. Podávame s hranolkami a tatárskou omáčkou.

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova
náročnosť: nízka
čas: 30minút
porcie: 4