

Vyprážená Karička

Potrebuje

- - 200 g zemiaky
- - 1 balenie syra Karička
- - múka
- - 1 ks vajíčko
- - strúhanka
- - soľ
- - mlieko
- - maslo
- - olej

Postup

Zemiaky olúpeme, uvaríme a urobíme z nich zemiakovú kašu. Trojuholníky syra Karička obalíme v trojobale (múka, vajce, strúhanka) 2-krát, aby pri pražení syr nevytiekol a vypražíme ako rezeň. Podávame s tatárskou omáčkou alebo kečupom, podľa chuti.
Dobrá chuť níz:)

Tento recept nám posielala: Radoslava z Valalík

náročnosť: nízka

čas: 20 minút

porcie: 2