

Smažený sýr gouda v housce se salátem a Jihočeskou zakysanou smetanou

🕒 15 minut

náročnost ●●○○

Sýr v housce je oblíbenou rychlovkou nejen pro studenty. Vyzkoušejte naši variantu se zakysanou smetanou.



Ingredience

- 400 g sýru Gouda od Madety
- 2 vejce
- hladká mouka
- olej na smažení
- strouhanka
- 4 housky
- čerstvý listový salát
- 2 rajčata
- 100 g Jihočeského másla
- 180 g Jihočeské zakysané smetany

Návod na přípravu:

Sýr Gouda od Madety nakrájíme na čtyři silnější plátky, které obalíme klasicky v trojobalu. Nejprve v hladké mouce, pak v rozšlehaných vejcích a nakonec v hladké mouce. Celý proces opakujeme ještě jednou. Na pánvi rozežřejeme Jihočeské máslo a obalené sýry osmažíme. Housky rozkrojíme, jednu půlku namažeme Jihočeskou zakysanou smetanou, poklademe listovým salátem, rajčetem nakrájeným na kolečka a osmaženým sýrem.

Přiklopíme a můžeme podávat :)