

Smažené Blaťácké zlato s lahodným dipem z hořčičných semínek

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Smažené Blaťácké zlato doplněné lahodným dipem z hořčičných semínek, který nechá vyniknout příjemně sýrově mléčnou chuť madeťáckého pokladu.



Ingredience

Smažený sýr

- 360 g Blaťáckého zlata (může být i s vlašskými ořechy či pepřem)
- 2 vejíčka
- trochu mléka
- hladká mouka
- strouhanka
- sezamová semínka
- červená paprika
- olej na smažení
- sůl
- pažitka

Dip z hořčičných semínek

-

2 lžice hořčičných semínek

-

180 g Jihočeské zakysané smetany

-

3 lžice majonézy

-

1 lžička sójové omáčky

-

1 lžička worchesteru

-

1 lžička cukru

-

sůl, pepř

Návod na přípravu:

Blaťácké zlato nakrájíme na trojúhelníčky.

Připravíme si trojbal: hladkou mouku, vajíčka se solí a s trochou mléka, strouhanku s červenou paprikou či sezamovými semínky. Jednotlivé kousky sýra v něm obalíme dvakrát a pak vložíme na 20 minut do mrazáku.

Mezitím si připravíme dip z hořčičných semínek.

Nejprve semínka nasucho opražíme (při pražení použijte pokličku, aby semínka nevyskočila z hrnce). Pražíme je zprudka jen 20 – 30 vteřin, jinak se připalí a zhořknou. Semínka rozdrtíme v hmoždíři a pak je smícháme se zbylými ingrediencemi.

Nejlepší je dresink nechat uležet alespoň několik hodin v lednici.

Blaťácké zlato smažíme zprudka v oleji, poté osušíme v papírovém ubrousku, posypeme pažitkou a servírujeme s hořčičným dipem.