

Smažený sýr eidam s vařeným bramborem a tatarvou

🕒 15 minut

náročnost ●●○○

Smažený sýr je milovanou českou klasikou. S Jihočeským Eidamem a Jihočeským máslem bude nepřekonatelný.



Ingredience

- 4 plátky Jihočeského sýru Eidam 30%
- hladká mouka
- 2 vejce
- 4 lžíce Jihočeského mléka
- strouhanka
- 150 g Jihočeského másla
- brambory
- sůl
- tatarská omáčka

Návod na přípravu:

Plátky Jihočeského sýru Eidam obalíme nejprve v hladké mouce a vejci smíchanými s Jihočeským mlékem, nakonec pak ve strouhance. Celý proces opakujeme. Oloupeme si brambory, nakrájíme na kostičky a vaříme v osolené vodě do měkka. Na pánvi rozežřejeme Jihočeské máslo a obalený sýr z obou stran smažíme. Podáváme za tepla s uvařenými bramborami a tatarskou omáčkou.