

Lilek se sýrem v bramboráku

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Lilek oloupeme a nakrájíme na tenká cca 0.5 cm kolečka. Osolíme z obou stran a necháme vypotit. Brambory nastroháme a necháme chvíli odstát. Po té slijeme přebytečnou vodu. Přidáme vejce a zbytek surovin. Umícháme bramborákové těsto. Ze sýru vykrojíme stejně velká kolečka jako jsou z lilku. Mezi dvě osušená lilková kolečka vložíme sýr a přimáčkneme. Lehce je poprášíme moukou a obalíme v těstíčku. Vkládáme do horkého oleje a pozvolna smažíme z obou stran.

Ingredience

- **Brambory** - 90 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Lilek** - 200 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Kmín celý** - 1 g
- **Strouhanka** - 20 g
- **Tylžský sýr 45% plátky 100 g** - 70 g
- **Valašská kyška 1,5% 400 g** - 20 g
- **Majoránka 7 g** - 2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Olej slunečnicový** - 15 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 20 g
- **Vejce** - 50 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

