

# Smažené sýrové prsty

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

|         |                           |
|---------|---------------------------|
| 400 g   | sýr (mozzarella, ementál) |
|         | sůl                       |
| 2 lžíce | hladká mouka              |
|         | mletý barevný pepř        |
| 2 ks    | vejce                     |
|         | strouhanka                |
|         | olej na smažení           |



## Postup přípravy

Sýr necháme okapat (to v případě mozzarely) a poté si ho nakrájíme na asi prst silné a dlouhé hranolky či válečky. Osolíme je a obalíme v mouce smíchané s troškou mletého barevného pepře, v rozšlehaných vejcích a na závěr ve strouhance. Smažíme je dozlatova na rozeřtém oleji. Podáváme k nim například rajčatovou omáčku (salsu).

**Poznámka:** Náš recept na **pikantní rajčatovou omáčku (salsu)** přinášíme [ZDE](#)