



## Vyprážený syr s hranolkami

### Potrebuje:

#### hranolky

zemiaky, soľ, korenie, červená paprika, olej, rozmarín a papier na pečenie, alobal

Rúru si zapneme na 190 stupňov. Zemiaky nakrájame na menšie kúsky, posypeme soľou, korením paprikou. Polejeme olejom. Poukladáme na papier na pečenie. Položíme vetvičku rozmarínu, zakryjeme alobalom a necháme piecť. Je potrebné zemiaky kontrolovať a sem tam ich premiešať.

#### Vyprážený syr

hladká múka

2ks vajíčka

strúhanka

olej

soľ

Syr obalíme v múke potom vo vajíčku a nakoniec v strúhanke. Takto pripravený syr obalíme ešte raz vo vajíčku a v strúhanke. Do panvice necháme zohriať olej a poukladáme syr. Pražíme z oboch strán do zlatista. Po vyprážení dáme osušiť zvyšný olej na obrúsok. Podávame s kečupom alebo s tatárskou.

