# Smażone serki ołomunieckie

H A B I B I

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

## Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

## Składniki:

- Serki pleśniowe ołomunieckie - kilka
- Jajka - 2 szt.
- Piwo - 2-3 łyżka
- Kminek, pieprz, chili, zioła - do smaku
- Mąka pszenna i kukurydziana - trochę
- Olej do smażenia - trochę

## Dodatkowe info:

Smažené olomoucké tvarůžky, czyli jedna z najbardziej znanych i lubianych przystawek w czeskiej i słowackiej kuchni - najczęściej spotykana, jako przekąska do piwa.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Wbić do naczynia jajko, dodać przyprawy do smaku oraz odrobinę wody lub piwa i roztrzepać do jednolitej konsystencji.
Do płynnych składników dosypać obie mąki i wymieszać dokładnie.
Serki pokrojone w krążki zanurzać w mące pszennej, a następnie w gęstym cieście.
Na patelnię wlać odpowiednią ilość oleju, rozgrzać na średnim ogniu i układać serki obtoczone w cieście.
Usmażone serki przełożyć na ogrzany talerz i udekorować krążkami cebuli i marynowanymi ogórkami. Podawać z pieczywem.