



Pivní těsto na smažené sýry nebo ryby

Křupavé obalovací těsto z lehkého piva, skvělé na obalování sýrů, ryb nebo zeleniny před smažením.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Smažené #Rychlé #HlavníJídlo

🕒 Příprava 10 min · Vaření 5 min Snadné 👤 4 porce 🔥 320 kcal/porce

Na porci: 0 10 g bílkovin ₴ 30 g sacharidů ⚖️ 18 g tuků

Suroviny

 **Braník světlý · 0.5l** 9,90 Kč
Potřeba: 250 ml ↓ Nejnižší cena 

Co ještě přidat

 **Váš Výběr Hladká mouka pšeničná 1kg · 1kg** 12,90 Kč
Potřeba: 150 g 

 **Solné Mlýny Jemná špetka sůl s jodem 500 g · 500 g** 8,80 Kč
Potřeba: špetka 

 **OndoFrit Plus fritovací olej směs 80% high-olej slunečnicový olej...19,50 Kč**
Potřeba: dle potřeby 

 **Uzený Eidam sýr polotvrdý · 100g** 13,90 Kč
Potřeba: 300 g 

Postup

- 1 V míse smíchejte mouku se špetkou soli.
- 2 Postupně přilévejte pivo a šlehejte do hladkého těsta.
- 3 Do těsta namáchejte plátky sýra nebo ryby.
- 4 Smažte v rozpáleném oleji dozlatova z obou stran.



Tip: Pro nadýchanější těsto použijte velmi vychlazené pivo.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.

