

# Smažený sýr na přepuštěném másle s pečeným bramborem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Gouda 4 plátek
- Hrubá mouka na obalení 1 miska
- Vejce 2 ks
- Strouhanka 2 lžíce
- Hrubá mouka 1 lžíce
- Přepuštěné máslo 150 g
- Vařené brambory 600 g
- Tatarská omáčka 1 sklenice

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Plátky goudy obalte nejprve vždy v hrubé mouce, pak protáhněte vejcem a nakonec obalte ve směsi strouhanky a hrubé mouky. Směs strouhanky a hrubé mouky zabrání, aby sýr vytekl a zároveň nebudete mít na sýru strouhanky moc a nemusíte jej obalovat opakovaně. Obalené plátky pak smažte ve vyšší vrstvě přepuštěného másla. Podávejte s opečeným bramborem a tatarskou omáčkou.

Jak udělat přepuštěné máslo:

Krok 1: Kostku másla až dvě dejte do rendlíku, ideálně silnostěnného, plamen nechte velmi slabý a máslo zahřívejte.

Krok 2: Nechte odpařit nadbytečnou vodu, pěnu sbírejte, dokud nezůstane v rendlíku pouze čistý mléčný tuk, zlatavě průzračná kapalina. Dávejte pozor, abyste máslo nepřipálili. Pěnu můžete použít k maštění šišek s mákem, taštiček, nebo do buchet.

Krok 3: Přelijte přes gázu do čisté suché skleničky a nechte zchladnout.