



Cejn ve vinném těstíčku

Ingredience

filety z cejna: **400 g**

bílé víno: **200 ml**

vejce: **3 ks**

citronová šťáva

hladká mouka

strouhanka

sůl

pepř

sladká paprika

kmín

olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Cejna osolíme, opeříme, pokapeme citronovou šťávou a dáme do chladu odležet. Mezitím si připravíme těstíčko. Rozšleháme vajíčka spolu s paprikou, kmínem, vínem a přidáváme mouku se strouhankou. Rozmícháme na hladké husté těstíčko a případně přidáváme mouku dle hustoty. Cejna obalujeme v...

Cejn ve vinném těstíčku - recept

Cejna osolíme, opepříme, pokapeme citronovou šťávou a dáme do chladu odležet. Mezitím si připravíme těstíčko. Rozšleháme vejčka spolu s paprikou, kmínem, vínem a přidáváme mouku se strouhankou. Rozmícháme na hladké husté těstíčko a případně přidáváme mouku dle hustoty. Cejna obalujeme v připraveném těstíčku a ihned smažíme na rozpáleném oleji dorůžova. Podáváme s opékanými nebo vařenými bramborami, bramborovou kaší či zeleninou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí