



## Smažené mlíčí

### Ingredience

mlíčí z kapra: **400 g**  
hladká mouka: **50 g**  
škrobová moučka: **1 PL**  
vejce: **2 ks**  
bílé víno: **50 ml**  
petrželová nať  
mletý kmín  
mletý zázvor  
sůl  
pepř

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

**Mlíčí dobře propláchneme a necháme okapat, příp. vysušíme papírovou utěrkou. Nakrájíme na asi 3cm kousky, osolíme a opeříme. Připravíme si těstíčko...**

## Smažené mlíčí - recept

Mlíčí dobře propláchneme a necháme okapat, příp. vysušíme papírovou utěrkou. Nakrájíme na asi 3cm kousky, osolíme a opeříme. Připravíme si těstíčko rozšleháním vajíček s moukou, škrobem,

kořením, solí, pepřem a vínem. V těstíčku postupně obalujeme mlíčí a ihned vkládáme o rozpáleného oleje. Smažíme dozlatova a přebytečný tuk necháme odsát na papírovém ubrousku.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí