Smažené rolky se sýrem Lipánek



40 minut náročnost ●●●○

Ingredience (na 2 porce)

- 100 g sýru Lipánek
- 100 g šunky
- strouhanka
- 2 vejce
- 250 ml trvanlivého Jihočeského mléka
- 200 g hladké mouky
- olej na smažení
- olivový olej
- šťáva z půlky citronu
- sůl
- 1 lžička medu
- mix salátů
- majonéza
- kečup

Návod na přípravu:

Na plátek šunky položíme plátek sýru Lipánek. Zarolujeme a dvakrát obalíme v trojobale. Vždy obalíme první v mouce, poté v osolené směsi vajec a mléka, a nakonec ve strouhance. Rolky osmažíme na oleji dozlatova. Mix salátů smícháme s olivovým olejem, citronovou šťávou a solí. Na dip smícháme kečup s majonézou v poměru 1:1 a přidáme med. Rolky servírujeme se salátem a dipem.