Smažený Jihočeský syreček v pivním těstíčku doplněný svěžím mangovým dipem



15 minut náročnost ●○○○

Jihočeský syreček v nadýchaném pivním těstíčku, který potěší všechny milovníky tohoto nápoje. Navíc v kombinaci s jemně pikantním mangovým dipem vaše chuťové buňky zaplesají.

Ingredience

- 1 Jihočeský syreček
- 1 zralé mango
- 1 červená cibule
- chilli papričky
- 2 stroužky česneku
- slunečnicový olej
- 3 lžíce hladké mouky
- 1 lžička červené papriky
- 1 vejce
- 2 lžíce piva
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Nejprve připravte mangový dip. Zralé mango nakrájejte na malé kostičky, červenou cibuli nadrobno, stejně tak chilli papričky a česnek. Na pánvi rozehřejte slunečnicový olej, přidejte cibuli, chilli papričky, česnek a nakonec mango. Vše dobře promíchejte a duste, až bude mango zcela měkké, chutě se propojí a vznikne pasta. Pánev odstavte a dip nechte zchladnout.

Mezitím si připravte pivní těstíčko a nakrájejte syreček.

Smíchejte hladkou mouku, vejce, červenou papriku, pivo, sůl, pepř a vytvořte hladké těstíčko. Nechte chvíli odpočinout. Nakrájený syreček obalujte v těstě a smažte z obou stran po dobu přibližně 30 vteřin.