Жареные помидоры в сырном кляре

На 100 грамм:
Калорийность: **116.13 ккал.**
Белки: **9.77 г.**
Жиры: **5.83 г.**
Углеводы: **5.42 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/zharenye-pomidory-v-syrnom-klyare/

Очень простая и вкусная закуска, подойдет к любому застолью. Жареные помидоры вкусны как в холодном, так и в горячем виде.

Ингредиенты:
- 4 крепких плотных помидора
- сушеная молотая паприка
- чеснок молотый или свежий, натертый на мелкой терке
- черный или красный молотый перец
- 150 гр. полутвердого маложирного сыра
- сметана 2 ст. ложки
- яйца 2 шт

Приготовление:
Помидоры помыть, опустить на несколько секунд в кипяток, снять кожицу.
Нарезать кружочками, посыпать паприкой, чесноком, черным или красным перцем на Ваше усмотрение.
Делаем кляр: взбейте 2 яйца, смешайте с 2 ст.ложками сметаны, добавьте тертый сыр, все еще раз тщательно перемешайте.
По желанию кляр можно посолить, но я обычно этого не делаю, т.к. кислинки от сыра достаточно. Но мой муж, например, всегда требует к жареным помидорам подавать соль.
Раскалите сковороду.
Далее помидоры окуните в кляр и выложите на сковороду с помощью ложки или лопатки.
Обжаривайте помидоры до золотистой корочки. Жареные помидоры в сырном кляре готовы.