

Chalupářův sen

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová šunka 8 plátek
- niva 150 g
- cibule 1 ks
- mouka 1 ks
- vejce 3 ks
- strouhanka 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do plátku šunky zabalíme kousek nivy a cibule. Sepneme po stranách dobře párátky, aby niva při smažení nevytekla. Kousky obalujeme v trojobalu jako řízek. Smažíme v dostatečném množství oleje. Párátka vyjmeme a šunku podáváme s vařenými brambory, popřípadě s tatarskou omáčkou.