

Rohlíkové ražniči

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sýr eidam 200 g
- rohlík starší 4 ks
- klobása 4 ks
- vejce 1 ks
- dle potřeby strouhanka na obalování 1 ks
- dle potřeby mouka hladká 1 ks
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Klobásu pokrájíme na kolečka, tvrdý sýr nakrájíme na kostky nebo plátky. Rohlíky nakrájíme na kolečka.

Vše střídavě napícháme na špejle, které potom obalíme v trojobalu.

Ražniči osmažíme a podáváme s bramborem a oblohou. Dá se jíst i studené.