

Sýtrovokrabí špíz

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- anglická slanina 2 ks
- eidam 50 ks
- surimi tyčinky 2 ks
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Každou tyčinku rozdělíme na 4 dílky, na stejně velké kostky nakrájíme sýr a slaninu. Napícháme střídavě na jehlu. Z vajíčka a mouky ušleháme těstíčko, ve kterém špíz obalíme a na oleji osmažíme. Jako příloha mohou být brambory vařené, opečené, br. kaše, nebo jen ze zeleninou.

Poznámka

Pokaždé trochu jinou chuť docílíme tím, že můžeme do těstíčka přidat koření. Jednou třeba kari, podruhé papriku, potřetí rozetřený česnek atd.