

Špíz se syrečky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- cibule 1 ks
- hladká mouka 1 hrnek
- strouhanka 1 hrnek
- olomoucké tvarůžky 1 balení
- točený salám 150 g
- vejce 1 ks
- sůl 1 špetka
- tuk na smažení 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Syrečky rozkrojíme na půlky, salám a cibuli na kolečka. Napichujeme na jehlu v pořadí sýr-cibul-salám. Špízy obalíme v hladké mouce, rozšlehaném vejci (můžeme do něj přidat 2 lžíce piva) a nakonec ve strouhance. Smažíme ve větším množství dobře rozehřátého tuku. Kdo nemá rád syrečky dá si uzený sýr.