

Jednoústkový ježek

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- zelí čínské 1 ks
- klobásy 2 ks
- rajčátka cherry 15 ks
- víno hroznové 15 kulička
- okurka kyselá 1 ks
- sýr eidam 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Syrové

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Čínské zelí podélně rozpůlíme, omyjeme a položíme na talíř. Klobásu nakrájíme na kolečka a sýr na čtverečky nebo můžeme vykrojit různé tvary vykrajovátky dle vlastní fantazie.

Na párátka střídavě napichujeme klobásu, sýr a zase klobásu, sýr. Navrch dáme buď rajčátko, nebo hroznové víno. Prostřídáme.

Takto naplněné párátka zapíchujeme do zelí. Pokračujeme, dokud nebudeme mít celé zelí pokryté. Některé kousky můžeme obměnit tak, že místo sýra dáme kolečko kyselé okurky.