

Sýrový špíz v pivním těstíčku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sýr tvrdý 300 g
- klobása 200 g
- pivo 250 ml
- vejce 1 ks
- mouka hladká 220 g
- cukr krupice 1 lžíce
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tvrdý sýr nakrájíme na kostky a klobásu na kolečka. Kousky sýra a kolečka klobásy potom střídavě napichujeme na špejli.

Připravíme si těstíčko: do mísy nasypeme hladkou mouku, přilijeme pivo, přidáme vejce, cukr a sůl. Metlou vyšleháme hladké těstíčko, které musí mít hustší konzistenci, aby dobře drželo na špízu. V případě potřeby těstíčko ještě zahustíme moukou nebo naopak zředíme pivem.

V pánvi rozejdeme olej. Kápneme trochu pivního těstíčka do oleje, abychom poznali, že už je rozpálený. Špízy namáčíme do těstíčka a smažíme dozlatova. V průběhu smažení otáčíme.

Podáváme je s čerstvým pečivem a hořčicí.