

Smažené sýrové roládky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- mléko 500 ml
- vejce 4 ks
- sýr 20 plátek
- mouka hladká 250 g
- šunka 20 plátek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Suroviny na palačinky promícháme vidličkou nebo šlehací metlou. Těstíčko necháme alespoň čtvrt hodiny odstát. Potom na oleji smažíme palačinky, nejlépe v silnostěnné pánvi. Klademe je nejprve na kuchyňský papír (odsaje přebytečný tuk).

Pustíme se do plnění. Na každou palačinku potřebujeme dva plátky šunky a dva plátky sýra. Rozložíme je do středu a palačinku srolujeme. Pak ji zabalíme i po stranách, aby sýr nevytekl (okraje spojíme párátky).

Z hladké mouky, vejce a mléka si připravíme hustější těstíčko, ve kterém plněné palačinky obalujeme. Potom je ještě obalíme ve strouhance a osmažíme dozlatova.