

Tvarůžkový špíz

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 200 g
- slanina anglická 100 g
- salám měkký 100 g
- tvarůžky olomoucké 200 g
- vejce 2 ks
- mouka hladká 2 lžíce
- koření grilovací 1 špetka
- pepř 1 špetka
- dle potřeby strouhanka na obalování 1 ks
- dle potřeby olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nejdříve lehce naklepeme a nakrájíme na proužky. Pak napichujeme na jehlu v pořadí maso, špek, tvarůžek, uzenina a to tak dlouho, až zaplníme jehlu.

Potom si z rozšlehaných vajec a mouky uděláme hustší těstíčko. Můžeme je lehce opepřit a přidat špetku grilovacího koření.

Naplněný špíz protáhneme těstíčkem a dáme do strouhanky. Tento postup zopakujeme ještě jednou. Dělá se to proto, aby byl tvarůžek vrstvami chráněný před horkým olejem a nevytekl. Smažíme na oleji na pánvi obvyklým způsobem.

Podáváme s opékanými nebo vařenými bramborami anebo s kaší.

Poznámka:

Zeleninovou oblohu můžeš zhotovit tak, že podusíš na kolečka nakrájenou mrkev doměkka. Přidáš konzervovaný hrášek. Ozdobíš jarní cibulkou, červenou paprikou či listem salátu. Vše stačí pak jen prohřát a můžeš servírovat.