

Gothaj v pивním těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Gothaj v celku 400 g
- Pivo 200 ml
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 4 lžíce
- Sůl 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Gothaj pokrájíme na zhruba 1 cm silná kolečka.

Připravíme si těstíčko smícháním piva, vejce, hladké mouky, špetkou soli a pepře.

Jednotlivá kolečka salámu obalujeme v tomto těstíčku a vkládáme do rozpáleného oleje a mírně opékáme.

Servírujeme s bramborem a hořčicí.