

Plněné šunkové řízečky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Tvrdý sýr 200 g
- Česnek 4 ks
- Vejce 3 ks
- Šunka 200 g
- Ingredience na trojobal 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do nastrouhaného sýru přidáme prolisovaný česnek, 1-2 vejce a vše promícháme. Na plátky šunky rozetřeme směs, svineme a obalíme. V oleji do zlatova osmažíme.

Poznámka:

Podáváme s bramborovou kaší, hranolky, zeleninovými saláty i pečivem.