

Smažené levné špízy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kabanos 700 g
- Cibule 5 ks
- Tvrdý sýr 200 g
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 1 miska
- Strouhanka 1 miska

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Uzeninu a oloupanou cibuli nakrájíme na kolečka, sýr na přiměřené kousky. Střídavě napichujeme na špejli. Nakonec celý špíz obalíme v trojobalu jako řízek a na rozpáleném oleji ze všech stran osmažíme dozlatova. Podáváme s bramborovou kaší nebo šťouchanými bramborami a zeleninovým salátem nebo oblohou.