

Smažené šunkové rolky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Sýr plátkový 8 plátek
- Šunka vepřová 8 plátek
- Tavený sýr - trojúhelníčky 8 ks
- Petrželka 1 hrst
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Strouhanka na obalení 300 g
- Olej na smažení 3 dl
- Bílý jogurt 200 ml
- Majonéza 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř bílý mletý 0.5 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tavené sýry zbavíme alobalových obalů a vložíme je do misky. Přidáme nasekanou petrželku a vidličkou dobře promícháme.

Na stůl rozložíme plátkový sýr. Na každý položíme plátek šunky. Na šunku doprostřed lžičkou rozprostřeme sýrovo--bylinkovou směs. Potom naplněné plátky zavineme do rolek a zpevníme párátky.

Připravíme si těstíčko: v misce rozšleháme vejce s hladkou moukou a solí. Připravené rolky ponoříme do těstíčka, při vyndávání necháme okapat a pak obalíme ve strouhance.

Na pánvi rozežřejeme olej a rolky prudce ze všech stran osmažíme dozlatova. Podáváme je teplé s jogurtovým dipem (jogurt důkladně rozšleháme s majolkou, bílým mletým pepřem a solí).