

Sýrové bochánky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Hermelínové sýry 3 ks
- Vejce 5 ks
- Cibule 50 g
- Šunkový salám 100 g
- Strouhanka 2 lžíce
- Vegeta 1 lžíce
- Pažitka 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Strouhanka na obalení 1 ks
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Sýr nastrouháme na velkých okách struhadla. Přidáme vejce, drobně nakrájenou cibuli, strouhanku, podle chuti pažitku, Vegetu, pepř a nakonec salám nakrájený na malé kousky. Podle potřeby osolíme. Hmotu promícháme a vytvarujeme z ní 8 oválných bochníčků. Obalíme ve strouhance a smažíme v oleji po obou stranách.