

Špekové špecle se sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 400 g
- Voda 275 ml
- Vejce 4 ks
- Sůl 2 špetka
- Muškátový květ 1 špetka
- Cibule 2 ks
- Mouka 2 lžíce
- Olej na restování 2 lžíce
- Anglická slanina 200 g
- Sádlo 1 lžíce
- Pivní sýr 200 g
- Nasekaná petrželka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Mouku řádně, nejlépe v kuchyňském robotu smícháme s vodou. Poté již za pomalého míchání přidáme vejce a koření dle chuti.

V širokém hrnci přivedeme k varu vodu a osolíme. Přes síto na špecle či halušky nebo jakékoliv hrubé síto s dírkami velkými asi 1 cm propasírujeme těsto do vroucí vody. Necháme vařit do té doby, než špecle vyplavou na hladinu. Když nemáme síto, dáme těsto na prkénko a nožem kousek po

kousku odřezáváme a rovnou šoupneme do vroucí vody. Uvařené špecle vyjmeme a vložíme do ledové vody, abychom zastavili var.

Zatímco se špecle vaří, oloupeme jednu cibuli a nakrájíme ji na tenounké plátky. Ty potom rozdělíme na kroužky, lehce osolíme, obalíme v mouce a osmažíme je v přehřátém oleji dozlatova.

Anglickou slaninu nakrájíme na malé kostičky. Druhou cibuli oloupeme a také ji nakrájíme na jemné kostičky. V pánvičce na sádle nejprve pomalu orestujeme slaninu, potom přidáme nejmeno nakrájenou cibuli a orestujeme dozlatova. Přidáme špecle a lehce promícháme.

Pivní sýr předem vychladíme (můžeme ho dát i na chvíli do mrazáku), aby ztuhl a lépe se krájel. Potom ho nakrájíme na kousky a přidáme do pánvce, společně se vším pokrm na pánvi za občasného míchání spojíme. Špecle na talíři posypeme cibulovými kroužky, petrželkou a můžeme servírovat.