Ďábelské závitky

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: **4**

1190 kalorií , **1 g** cukrů , **104 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: https://srecepty.cz/dabelske-zavitky

Příprava

Tresku očistíme, rozpůlíme, vykostíme a každou půlku potřeme směsí z hořčice, pepře, chilli koření, sardelové pasty a soli. Stočíme je do závitků a sepneme párátkem. Závitky obalíme v mouce a v rozšlehaném vejci a pomalu smažíme na rozpáleném oleji za občasného otáčení. Nejlepší jsou s pečivem.

Ingredience

- 1 treska
- 1 lžička polotučné hořčice
- 3 lžíce sardelové pasty
- špetka pepře
- 1 lžíce chilli koření
- špetka soli
- 1/2 šálku hladké mouky
- 1 vejce
- 100 ml slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Ryby a dary moře, Klasika, Labužník, Hlavní chod, Ostatní